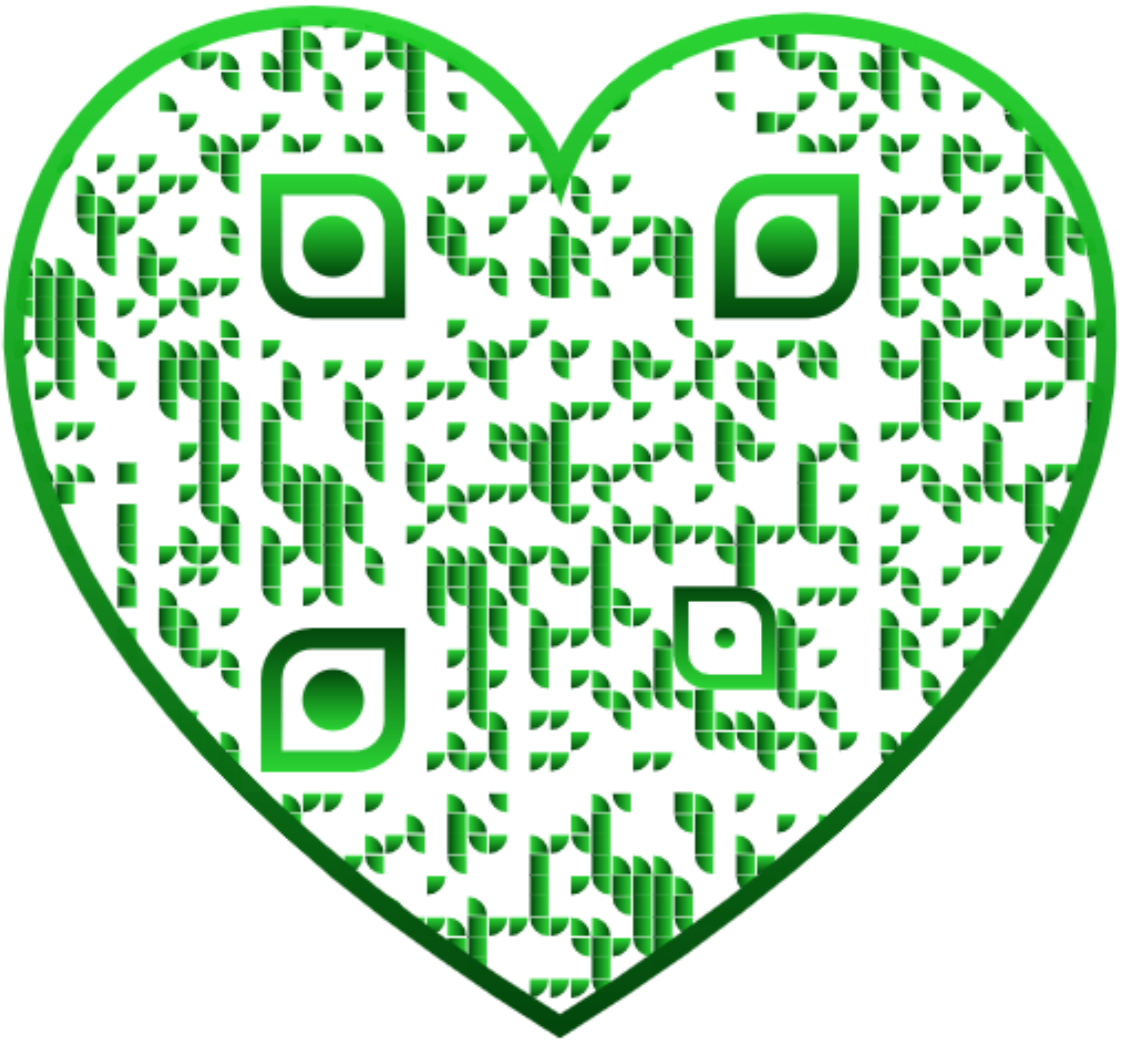
Plus de 140 recettes!

Biscuits & co

Héloïse Martel

Madeleines, sablés, recettes au spéculoos,
des gourmandises pour petits et grands enfants!

FIRST Editions



Plus de 140 recettes!

Biscuits & co

Héloïse Martel

Madeleines, sablés, recettes au spéculoos,
des gourmandises pour petits et grands enfants !

FIRST Editions

Biscuits & Co

Héloïse Martel

LÉGENDE DES PICTOS

.....Nombre de personnes
.....Temps de préparation
.....Temps de cuisson
.....Temps de repos
.....Temps de réfrigération
.....Temps de congélation

© Éditions First-Gründ, 2012
Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

9782754048491

Dépôt légal : mai 2012
Correction : Valérie Gios
Couverture : Olivier Frenot
Maquette : KN Conception

Éditions First-Gründ
60, rue Mazarine
75006 Paris
Tél. 01 45 49 60 00
Fax 01 45 49 60 01
E-mail : firstinfo@efirst.com

Site Internet : www.editionsfirst.fr

SOMMAIRE

Page de titre
Page de Copyright
Introduction
BISCUITS SALÉS
BISCUITS SUCRÉS
GOURMANDISES AUX BISCUITS
INDEX DES RECETTES

INTRODUCTION

Que celui ou celle qui n'a jamais craqué à la vue d'un palmier bien doré ou d'une nonnette toute fondante nous jette la première pincée de sucre ! Vous avez la nostalgie des goûters de votre enfance, de la boîte à biscuits de votre grand-mère qui recelait des trésors de gourmandise ? Tant mieux. Nous avons décidé de vous faire plaisir. Avant de vous régaler, voici quelques principes :

Sélectionnez de bons produits

De la belle farine tamisée, des œufs très frais, du beurre extrafin… voici trois ingrédients de base pour réaliser de délicieux biscuits. Sans oublier le sucre glace, présenté en saupoudreuse, pour des décors aériens.

Équipez-vous du bon matériel

Un bon ouvrier doit avoir de bons outils, dit-on. Pour que la pâtisserie soit un jeu d'enfant, munissez-vous de bon matériel. Vous l'amortirez rapidement.

Pour déposer les petits tas de pâte sur une plaque, utilisez des **poches à douille**, avec différents embouts, de calibres variés, cannelés ou non. Vous aurez ainsi des biscuits bien calibrés et d'une jolie forme.

Toujours pour la forme, les **emporte-pièces** : cœurs, cloches, demi-lunes, bonhommes, étoiles, sapins, bottes de Père Noël, étoiles filantes, feuilles… ronds ou rectangulaires, crantés ou non… C'est tout de même mieux qu'un verre retourné !

Pour la finition, utilisez des **pinceaux à pâtisserie**, bien utiles pour badigeonner les biscuits d'œuf battu, qui leur donnera une belle

couleur dorée.

Pour la cuisson, rien de tel que les **plaques en silicone** pour les financiers, les cannelés, les madeleines, les dents de loup, les muffins. Vous ne regretterez pas l'investissement, car vous allez oublier définitivement la délicate question du démoulage.

Pour les biscuits à cuire sur la plaque du four, adoptez des **feuilles en silicone**, lavables et réutilisables. À défaut, tapissez la plaque du four de papier cuisson.

Prévoyez plusieurs **plaques à pâtisserie**, car il faut penser à bien espacer les biscuits qui peuvent s'étaler à la cuisson.

Pour la conservation des biscuits, des **boîtes en fer** : on n'a rien trouvé de mieux pour les protéger de l'humidité.

N'oubliez pas de les étiqueter, pour préciser le contenu mais aussi la date de la fabrication.

Adaptez-vous

Le nombre de biscuits est donné, pour chaque recette, à titre indicatif; il dépend de la taille des emporte-pièces ou du volume que vous donnerez aux petits pâtons. Ainsi, vous pouvez prévoir une version « petits fours » des biscuits, pour un buffet, ou pour servir avec le café.

Ne zappez pas le temps de repos indiqué dans les recettes. Certaines pâtes gagnent à attendre au minimum 2 heures, voire même 12 heures, pour révéler toutes leurs qualités.

Enfin, gardez l'œil sur le four. La cuisson de la plupart des biscuits est rapide, surveillez la couleur !

Biscuits à toute heure

Nous avons sélectionné 140 recettes de biscuits, biscuits salés à

déguster à l'apéritif, pour changer des éternelles cacahuètes, biscuits sucrés, classiques ou originaux, parfumés à la vanille, au chocolat, à la cannelle, et même au safran ou au thé. Et aussi des recettes de gourmandises à confectionner avec des biscuits : charlotte, tiramisu, crumble…

Vous les dégusterez au petit déjeuner, à la pause de 11 heures, au goûter, avec le café, le thé, au dessert pour accompagner glaces, crèmes, sorbets, et bien sûr dans le cartable des écoliers pour un 4 heures plein de tendresse.

BISCUITS SALÉS

•

Allumettes au gouda et au cumin

12 à 18 pièces 10 min 30 min 10 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 150 g de gouda râpé • 2 cuil. à soupe de graines de cumin • 1 jaune d'œuf • 1 cuil. à soupe de lait • poivre

---

❶ Battez le jaune d'œuf avec le lait, poivrez. Mélangez le gouda avec le cumin.

❷ Parsemez la pâte avec ce mélange de façon uniforme en appuyant légèrement pour faire adhérer. Placez au frais pendant 30 minutes.

❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Découpez des bandes de pâte de 1 cm de large, déposez-les sur la plaque. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir avant de déguster.

Variante : remplacez le gouda par du gruyère râpé.

Bâtonnets à l'ail et au basilic

12 pièces 15 min 1 h 30 10 min

---

200 g de farine à pain • 1 sachet de levure spéciale pain • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 50 g de beurre • 2 gousses d'ail • 6 branches de basilic • ½ cuil. à café de sucre • ½ cuil. à

café de sel fin • sel de Guérande, poivre

---

❶ Mettez la farine, le sel, le sucre et la levure dans un saladier. Versez l'huile et ajoutez peu à peu 10 cl d'eau tiède en mélangeant.

❷ Pétrissez la pâte à la main pendant 5 minutes, puis laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 heure. Elle doit avoir doublé de volume.

❸ Pétrissez la pâte à nouveau, aplatissez-la sur une épaisseur de 1 cm. Coupez des bandes de 2 cm de large, parsemez les bâtonnets de sel de Guérande, puis couvrez-les avec un torchon et laissez-les en attente pendant 30 minutes.

❹ Faites chauffer le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson, déposez les bâtonnets dessus. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes.

❺ Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole, retirez le dépôt blanc avec une cuillère. Pelez les gousses d'ail et écrasez-les avec un presse-ail. Effeuillez et hachez le basilic. Mettez l'ail et le basilic dans le beurre, un peu de poivre, mélangez et badigeonnez les bâtonnets encore chauds avec ce mélange. Servez tiède.

Biscuits à la tapenade

12 à 18 pièces 10 min 10 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 1 petit pot de tapenade • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

---

❶ Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Déposez la pâte sur un plan de travail. Badigeonnez-la d'huile d'olive, puis de tapenade. Découpez-la en lui donnant la forme qui vous convient (bâtonnets, disques, triangles…).

❸ Déposez les biscuits sur la plaque du four, enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Biscuits aux lardons, parmesan et tomates confites

12 à 18 pièces 10 min 10 min

---

200 g de farine • ½ sachet de levure • 100 g de parmesan râpé • 60 g de beurre mou • 100 g d'allumettes de lard • 1 œuf • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de tomates confites

---

❶ Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Versez la farine dans un saladier, ajoutez la levure et le parmesan, mélangez puis incorporez le beurre en parcelles, l'œuf battu et l'huile d'olive.

❸ Coupez les tomates confites en petits dés. Ajoutez-les à la pâte ainsi que les allumettes de lard.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des biscuits avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque, faites cuire pendant 10 minutes environ. Laissez refroidir.

Biscuits aux oignons frits

12 à 18 pièces 20 min 30 min 35 min

---

200 g de farine • 50 cl d'huile d'olive • 50 cl de vin blanc sec • 4 cuil. à soupe d'oignons frits (en sachet) • sel, poivre

---

❶ Versez la farine dans un saladier, versez l'huile, puis le vin blanc

peu à peu en pétrissant. Incorporez les oignons frits, un peu de sel et de poivre.

❷ Roulez la pâte en boule, entourez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes au frais.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez-la en bâtonnets.

❺ Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, plongez les bâtonnets de pâte dans l'eau par petites quantités, retirez-les dès qu'ils remontent à la surface, déposez-les sur un torchon.

❻ Disposez les bâtonnets sur la plaque du four, faites cuire pendant 25 minutes. Dès qu'ils sont dorés, arrêtez la cuisson, décollez-les délicatement et laissez refroidir.

Biscuits aux olives et au parmesan

12 à 18 pièces 20 min 25 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 100 g de beurre mou • 80 g de parmesan râpé • 1 œuf • 12 olives noires • poivre du moulin

---

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Détaillez les olives en petits morceaux.

❸ Versez la farine dans un saladier, ajoutez la levure, le parmesan, poivrez. Incorporez le beurre en parcelles en pétrissant pour obtenir une pâte sableuse. Ajoutez l'œuf battu, pétrissez encore puis ajoutez enfin les morceaux d'olive.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des biscuits

avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque du four.

❺ Faites cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

Biscuits parmesan paprika

12 à 18 pièces 10 min 1 h 10 min

---

100 g de farine • 100 g de parmesan râpé • 80 g de beurre mou • 1 œuf • 1 cuil. à café de paprika • sel

---

❶ Versez la farine, le parmesan, le paprika et une bonne pincée de sel dans un saladier, mélangez, puis ajoutez l'œuf battu et le beurre en parcelles. Pétrissez pour obtenir une pâte homogène.

❷ Roulez la pâte en boule, entourez-la d'un film alimentaire, laissez-la reposer pendant 1 heure au frais.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque d'un papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des biscuits avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque.

❺ Faites cuire pendant 10 minutes environ. Décollez les biscuits, laissez-les refroidir avant de déguster.

Bretzels

12 pièces 20 min 20 min 25 min

---

500 g de farine tamisée • 1 sachet de levure (8 g) • 15 cl de lait • 40 g de beurre • 50 g de bicarbonate de sodium • sel fin et gros sel

---

❶ Faites fondre le beurre. Versez la farine dans un saladier, ajoutez deux cuillerées à café de sel fin, la levure, mélangez, puis incorporez le beurre, arrosez de lait, ajoutez 15 cl d'eau.

❷ Pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un torchon et laissez gonfler pendant 20 minutes dans un endroit tiède.

❸ Séparez la pâte en plusieurs parties. Roulez chaque partie de pâte en un long boudin. Nouez le boudin de pâte en son milieu, repliez les extrémités pour former un bretzel.

❹ Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé, huilez-la légèrement.

❺ Versez un litre d'eau dans une casserole, ajoutez deux cuillerées à café de sel fin et le bicarbonate de sodium. Portez à ébullition, plongez les bretzels dans l'eau bouillante, attendez environ 2 secondes, retirez-les avec une écumoire dès qu'ils remontent à la surface. Déposez-les au fur et à mesure sur la plaque du four, saupoudrez-les de grains de sel.

❻ Faites chauffer le four à 210 °C (th. 7). Enfournez la plaque, laissez dorer pendant 15 à 20 minutes. Retirez la plaque du four, laissez refroidir les bretzels avant de les déguster.

Cookies chèvre et noisettes

8 à 12 pièces 15 min 10 min

---

75 g de farine • ½ sachet de levure • 50 g de beurre demi-sel mou • 1 œuf • 40 g de chèvre frais • 50 g de noisettes concassées

---

❶ Versez la farine dans un saladier, incorporez la levure, le beurre en parcelles, puis l'œuf entier, et enfin le chèvre frais et les noisettes concassées.

❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de

papier cuisson.

❸ Prélevez des petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à café, ou d'une poche à douille, déposez-les sur la plaque.

❹ Faites cuire les cookies pendant 10 minutes environ. Décollez-les du papier, laissez refroidir avant de servir.

Cookies chorizo et tomates confites

8 à 12 pièces 15 min 10 min

---

75 g de farine • ½ sachet de levure • 50 g de beurre demi-sel mou • 1 œuf • 30 g de parmesan • 20 g de chorizo • 40 g de tomates confites • 2 cuil. à soupe d'origan

---

❶ Versez la farine, la levure, le parmesan et l'origan dans un saladier, incorporez le beurre en parcelles, puis l'œuf entier.

❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❸ Coupez le chorizo et les tomates confites en très petits dés. Ajoutez-les à la pâte.

❹ Prélevez des petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à café ou d'une poche à douille, déposez-les sur la plaque.

❺ Faites cuire les cookies pendant 10 minutes environ. Décollez-les du papier, laissez refroidir avant de servir.

Cookies roquefort et noix

8 à 12 pièces 15 min 10 min

---

75 g de farine • ½ sachet de levure • 50 g de beurre demi-sel mou • 1 œuf • 40 g de roquefort • 50 g de cerneaux de noix

❶ Versez la farine dans un saladier, incorporez la levure, le beurre en parcelles, puis l'œuf entier.

❷ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❸ Concassez grossièrement les cerneaux de noix. Écrasez le roquefort à la fourchette. Ajoutez-les à la pâte.

❹ Prélevez des petits tas de pâte à l'aide de deux cuillères à café ou d'une poche à douille, déposez-les sur la plaque.

❺ Faites cuire les cookies pendant 10 minutes environ. Décollez-les du papier, laissez refroidir avant de servir.

Crackers au comté

30 pièces 10 min 25 min

250 g de farine • ½ sachet de levure • 60 g de beurre mou • 50 g de comté râpé • sel, poivre

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez une grosse pincée de sel et la levure. Mélangez, incorporez le beurre en parcelles en pétrissant du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

❷ Arrosez peu à peu avec 12 cl d'eau froide, en continuant à pétrir. Ajoutez le comté râpé, un peu de poivre, pétrissez encore pendant 1 minute.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des petits carrés à l'aide d'un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque.

❺ Enfournez et laissez cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Feuilles à la fleur de sel

8 pièces 10 min 2 h 15 min

175 g de farine • 60 g de beurre mou • 1 œuf + 1 jaune • 3 cuil. à soupe de lait • fleur de sel

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez l'œuf entier, le beurre mou en parcelles, pétrissez.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la et mettez-la au frais pendant 2 heures.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❹ Étalez la pâte finement, découpez des carrés de 3 cm de côté. Dorez-les au jaune d'œuf mélangé au lait. Parsemez-les de fleur de sel.

❺ Faites cuire pendant 10 à 15 minutes. Ôtez-les de la plaque et laissez refroidir. Servez ces feuilles à l'apéritif.

Financiers au gruyère et aux noisettes

8 à 12 pièces 15 min 20 min

60 g de farine • 30 g de noisettes en poudre • 40 g de beurre demi-sel + 20 g pour les moules • 2 blancs d'œufs • 50 g de gruyère râpé • 4 cuil. à soupe de noisettes concassées • poivre

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez des moules à financiers.

❷ Faites fondre le reste de beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette.

❸ Versez la farine, la poudre de noisettes et le gruyère râpé dans un saladier, ajoutez les blancs d'œufs légèrement battus à la fourchette, du poivre, mélangez bien puis incorporez le beurre fondu.

❹ Répartissez la pâte dans les moules, parsemez les financiers de noisettes concassées.

❺ Faites cuire pendant 12 à 15 minutes. Démoulez, laissez refroidir sur une grille.

Gâteaux salés au sésame

12 à 16 pièces 10 min 30 min 20 min

---

200 g de farine de blé • 100 g de farine de maïs • 150 g de beurre demi-sel mou • 6 cuil. à soupe de graines de sésame

---

❶ Versez les deux farines dans une terrine, et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez afin d'obtenir une pâte lisse.

❷ Roulez la pâte en boule, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 30 minutes au frais.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 5 mm.

❹ Découpez des petits gâteaux à l'aide d'un emporte-pièce de la forme de votre choix. Saupoudrez les gâteaux de graines de sésame et déposez-les sur la plaque. Enfournez et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. Surveillez la couleur : ils doivent être juste dorés. Laissez-les refroidir.

Gressins au sésame

12 pièces 10 min 1 h 30 8 min

400 g de farine à pain • 1 sachet de levure spéciale pain • 1 cuil. à café de sucre • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive + 1 pour la plaque • 1 jaune d'œuf • 4 cuil. à café de graines de sésame • sel

❶ Versez dans un saladier la farine, une grosse pincée de sel, le sucre, la levure. Mélangez, versez l'huile, puis peu à peu 20 cl d'eau tiède en mélangeant bien. Pétrissez pendant 5 minutes, couvrez la pâte et laissez-la lever pendant 1 heure recouverte d'un torchon dans un endroit tiède.

❷ Pétrissez à nouveau la pâte en incorporant les graines de sésame. Séparez la pâte en douze parts égales. Façonnez chaque pâton en un boudin fin et long.

❸ Huilez la plaque du four. Déposez les boudins de pâte, recouvrez d'un torchon et laissez lever pendant 30 minutes dans un endroit tiède.

❹ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Battez le jaune d'œuf à la fourchette, badigeonnez-en les boudins et enfournez. Laissez cuire pendant 8 minutes.

❺ Laissez refroidir les gressins avant de servir à l'apéritif.

Notre conseil : juste avant de servir, entourez les gressins de fines tranches de jambon de Parme.

Madeleines à la truffe, aux noisettes et au parmesan

8 pièces 15 min 20 min

150 g de farine • 60 g de parmesan râpé • 40 g de noisettes en poudre • 2 gros œufs • 100 g de beurre • ½ sachet de levure • 2 cuil. à soupe d'huile à la truffe • sel, poivre

❶ Versez le parmesan dans un saladier, ajoutez les œufs, fouettez, puis ajoutez la farine, la levure, la poudre de noisettes, l'huile à la truffe, une pincée de sel et de poivre.

❷ Faites fondre le beurre, ajoutez-le.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez des moules à madeleines, remplissez-les de pâte.

❹ Faites cuire pendant 20 minutes. Démoulez les madeleines, laissez-les refroidir sur une grille.

Palmiers au cumin

12 pièces 10 min 30 min 15 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 3 cuil. à soupe de graines de cumin • 30 g de beurre • 2 cuil. à soupe de grains de sel de Guérande

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Étalez la pâte sur une planche farinée, saupoudrez-la de cumin en appuyant pour faire entrer les graines dans la pâte. Roulez la moitié de la pâte vers l'intérieur, puis roulez l'autre moitié aussi vers l'intérieur. Placez au congélateur pendant 30 minutes.

❸ Découpez des rondelles fines. Vous obtenez des petits palmiers.

❹ Faites fondre le beurre dans une casserole avec les grains de sel, badigeonnez les palmiers sur leurs deux faces.

❺ Déposez les biscuits sur la plaque du four et faites cuire pendant 10 à 15 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir avant de déguster à l'apéritif.

Palmiers aux anchois et aux herbes de Provence

12 pièces 30 min 30 min 15 min

1 rouleau de pâte feuilletée • 2 cuil. à soupe d'herbes de Provence • 12 filets d'anchois à l'huile d'olive • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • poivre du moulin

❶ Égouttez les anchois, mixez-les avec les herbes, quatre cuillerées à soupe d'huile d'olive et un peu de poivre.

❷ Étalez le rouleau de pâte feuilletée sur un plan de travail, badigeonnez-le de crème d'anchois, repliez chaque extrémité vers le centre. Placez au congélateur pendant 30 minutes.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson. Badigeonnez la pâte avec le reste d'huile d'olive. Coupez le rouleau de pâte en tranches de 1 cm.

❹ Déposez les palmiers sur la plaque. Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes environ. Décollez les palmiers avec précaution, laissez refroidir avant de servir à l'apéritif.

Variante : réalisez cette recette avec des gousses d'ail mixées avec du basilic.

Petits kouglofs munster et cumin

4 pièces 15 min 2 h 30 min

250 g de farine tamisée • 10 cl de lait • 12 g de levure de boulanger • 1 œuf • 60 g de beurre + 20 g pour les moules • 200 g de munster • 1 cuil. à soupe de cumin moulu • 1 cuil. à soupe de sucre • sel, poivre, noix de muscade râpée

- Faites tiédir le lait. Faites fondre le beurre.

❶ Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, la levure, une bonne pincée de sel et de poivre, un peu de noix de muscade.

❸ Versez le lait peu à peu en pétrissant. Ajoutez le beurre fondu puis l'œuf, pétrissez la pâte, roulez-la en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 2 heures au minimum au frais.

❹ Écroûtez le munster, détaillez-le en petits dés. Ajoutez-les à la pâte ainsi que le cumin en poudre.

❺ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez des moules à kouglof individuels, garnissez-les de pâte. Faites cuire pendant 30 minutes, démoulez, servez tiède ou froid à l'apéritif.

Sablés à la tête de moine

16 pièces | 15 min | 20 min | 20 min

---

150 g de farine tamisée • 30 g de noisettes en poudre • 60 g de tête de moine râpée • 8 cl d'huile de noisettes • 1 œuf • piment d'Espelette

---

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez les noisettes, une bonne pincée de piment, la tête de moine, mélangez, puis incorporez l'huile et l'œuf entier.

❷ Roulez la pâte en un long boudin, recouvrez-le d'un film alimentaire et placez-le au congélateur pendant 20 minutes.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❹ Coupez la pâte en rondelles, disposez-les sur la plaque.

❺ Faites cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de décoller du papier.

Sablés au parmesan

4 10 min 10 min

150 g de parmesan • 150 g de farine • 150 g de beurre mou • sel, piment d'Espelette

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Versez dans un saladier la farine, le parmesan, un peu de sel et deux pincées de piment d'Espelette. Incorporez le beurre ramolli en pétrissant du bout des doigts.

❸ Lorsque la pâte est homogène, étalez-la sur une planche légèrement farinée et découpez des petits sablés ronds avec un emporte-pièce ou un verre retourné.

❹ Déposez-les sur une plaque du four et faites cuire pendant 8 à 10 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir sur une grille avant de servir.

Sablés aux graines de fenouil

12 pièces 10 min 1 h 8 min

150 g de farine tamisée • 100 g de flocons d'avoine • 60 g de beurre • 1 cuil. à café de graines de fenouil • sel, poivre

❶ Versez la farine et les flocons d'avoine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel et de poivre et les graines de fenouil.

❷ Ajoutez le beurre en parcelles, pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Roulez-la en boule, recouvrez-la de film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des biscuits avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque du four et laissez cuire pendant 8 minutes. Laissez refroidir.

Sapins salés, sésame et pavot

8 à 10 pièces 15 min 1 h 20 min

---

200 g de farine tamisée • 50 g de farine de maïs • 100 g de beurre demi-sel mou • 2 cuil. à soupe de graines de pavot • 2 cuil. à soupe de graines de sésame

---

❶ Versez les farines dans un saladier, ajoutez le beurre en parcelles, pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire, laissez reposer pendant 1 heure.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, découpez des sapins avec un emporte-pièce, saupoudrez-les de graines mélangées.

❺ Déposez les biscuits sur la plaque, faites cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de décoller du papier.

Notre conseil : vous pouvez utiliser ces sapins pour confectionner des marque-places à Noël ou des ronds de serviette : faites une encoche dans la partie supérieure des sapins avant cuisson, vous glisserez un bolduc que vous nouerez autour des serviettes avec le nom des convives.

Torsades aux tomates confites et aux graines de pavot

16 pièces 10 min 10 min

---

2 fonds de pâte feuilletée • 2 jaunes d'œufs • 4 cuil. à soupe de lait • 4 cuil. à soupe de tomates confites • 2 cuil. à soupe de graines de pavot

---

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Battez les jaunes d'œufs avec le lait. Badigeonnez les fonds de pâte avec ce mélange et coupez-les en bandes de 2 cm de largeur. Coupez les tomates confites en très petits morceaux.

❸ Parsemez les bandes de tomates et de graines de pavot. Tordez les bandes de pâte sur elles-mêmes, badigeonnez-les d'œuf battu au lait à nouveau et déposez-les sur la plaque du four. Faites cuire pendant 10 minutes environ. Laissez refroidir.

Variante : vous pouvez remplacer les graines de pavot par des graines de sésame.

Triangles au thym et au fromage

20 pièces 15 min 30 min 25 min

---

200 g de farine • 100 g de beurre mou • 2 œufs + 1 jaune • 3 cuil. à soupe de lait • 4 cuil. à soupe de thym effeuillé • 50 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre en parcelles, pétrissez pendant quelques minutes, incorporez les deux œufs entiers, le thym, un peu de sel et de poivre. Continuez à pétrir en ajoutant un

peu d’eau tiède si nécessaire pour que la pâte soit lisse.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d’un film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes.

❸ Battez le jaune d’œuf avec le lait dans un bol. Abaissez la pâte au rouleau sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 1 cm. Découpez des triangles de même taille. Badigeonnez-les au pinceau avec l’œuf battu dans le lait.

❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson. Déposez les triangles dessus, saupoudrez-les de gruyère râpé.

❺ Enfournez et laissez cuire pendant 25 minutes. Décollez les triangles, laissez-les refroidir avant de déguster.

Variante : vous pouvez utiliser un rouleau de pâte feuilletée. Dans ce cas, vous saupoudrerez le thym en même temps que le fromage.

BISCUITS SUCRÉS

•

Allumettes au sucre cristallisé

16 pièces 20 min 30 min 10 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 1 jaune d'œuf • 3 cuil. à soupe de lait • 4 cuil. à soupe de sucre cristallisé • 4 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

---

❶ Découpez la pâte feuilletée en allumettes. Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez-en les allumettes.

❷ Mélangez le sucre et l'eau de fleur d'oranger, enduisez-en généreusement les allumettes.

❸ Placez les allumettes au frais pendant 30 minutes.

❹ Faites chauffer le four à 210 °C (th. 7). Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Faites cuire les allumettes pendant 10 minutes environ. Laissez refroidir avant de décoller du papier.

Variantes : remplacez le sucre cristallisé et l'eau de fleur d'oranger par du miel et des noisettes concassées, ou du cacao et des amandes effilées.

Barres chocolatées

12 pièces 20 min 1 h 15 min

---

60 g de farine de blé tamisée • 60 g de farine d'épeautre • 60

g de flocons d’avoine • 40 g de cassonade • 70 g de beurre mou • 1 blanc d’œuf • 100 g de chocolat noir • sel

---

❶ Versez les farines, les flocons d’avoine, la cassonade et une pincée de sel dans un saladier. Mélangez, puis incorporez le beurre en parcelles. Pétrissez du bout des doigts, ajoutez le blanc d’œuf légèrement battu.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d’un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Étalez la pâte sur une épaisseur de 1 cm, découpez-la en bâtonnets.

❹ Faites cuire pendant 15 minutes. Décollez les barres du papier, déposez-les sur une grille.

❺ Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, badigeonnez les barres, en passant plusieurs couches. Laissez sécher avant de croquer.

Variante : remplacez le chocolat noir par du chocolat au lait.

Barres au muesli

12 pièces 10 min 30 min

---

500 g de muesli aux fruits secs • 100 g de beurre • 15 cl de sirop d’érable

---

❶ Versez le muesli dans un saladier.

❷ Faites fondre le beurre avec le sirop d’érable, laissez cuire jusqu’à une légère coloration.Versez le sirop sur le muesli, mélangez bien.

❸ Faites chauffer le four à 160 °C (th. 5-6).Tapissez un plat

rectangulaire de papier sulfurisé.

❹ Versez la pâte dans le plat, égalisez avec la lame d'un couteau. Faites cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir, découpez en barres.

Biscuits glacés à la cannelle

18 pièces 20 min 1 h 10 min

---

200 g de farine tamisée • 100 g de farine de châtaigne • 1 sachet de levure • 1 cuil. à café rase de cannelle • 100 g de beurre • 100 g de miel liquide • 5 cl de lait • 1 œuf • sel. *Pour le glaçage* : 1 blanc d'œuf • 100 g de sucre glace

---

❶ Versez les farines dans un saladier, ajoutez la levure, une pincée de sel et la cannelle, mélangez.

❷ Faites fondre le beurre, ajoutez-le ainsi que l'œuf battu, le lait et le miel. Mélangez bien, roulez la pâte en boule, recouvrez-la de film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des biscuits avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque. Faites cuire pendant 10 minutes environ. Laissez-les refroidir.

❸ Battez légèrement le blanc d'œuf à la fourchette dans un bol, ajoutez le sucre glace pour obtenir une crème épaisse. Badigeonnez les biscuits au pinceau, laissez-les sécher avant de servir.

Notre conseil : décorez les biscuits avec des billes argentées, du vermicelle de couleur…

Biscuits à la cuiller

24 pièces 25 min 15 min

60 g de farine • 60 g de fécule de pomme de terre • 5 œufs • 125 g de sucre en poudre • 30 g de sucre glace • sel

❶ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

❷ Versez la moitié du sucre en poudre dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

❸ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, en versant le reste de sucre en poudre. Incorporez-les au mélange sucre et jaunes d'œufs.

❹ Tamisez la farine avec la fécule, versez-les en pluie sur la préparation, mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

❺ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson. À l'aide d'une poche à douille, déposez sur la plaque des bâtons de pâte de 2 cm de large et 6 cm de long environ.

❻ Saupoudrez les biscuits de sucre glace, enfournez, et laissez cuire pendant 15 minutes.

❼ Décollez les biscuits, laissez-les refroidir, puis saupoudrez-les à nouveau de sucre glace.

Notre conseil : dégustez nature à toute heure, ou utilisez ces biscuits pour confectionner des charlottes (recettes pages 138 et 139).

Biscuits à l'anis

12 pièces 20 min 12 h 10 min

200 g de farine • 150 g de sucre en poudre • 2 œufs • 2 cuil. à café de graines d'anis vert

❶ Versez le sucre en poudre dans une casserole, cassez les œufs, fouettez au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis placez

au bain-marie pendant 5 minutes.

❷ Hors du feu, continuez à fouetter pour faire mousser la préparation, puis ajoutez peu à peu la farine et les graines d'anis sans cesser de fouetter.

❸ Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque avec une poche à douille ou deux petites cuillères. Laissez à température ambiante pendant 12 heures.

❹ Allumez le four à 210 °C (th. 7). Faites cuire les biscuits pendant 10 minutes. Laissez-les refroidir avant de les décoller du papier.

Biscuits amandes coco

20 pièces 15 min 15 min

---

50 g de farine tamisée • 50 g de sucre glace • 100 g de beurre • 50 g de noix de coco râpée • 2 blancs d'œufs • 1 cuil. à café d'extrait d'amandes amères • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Faites fondre le beurre.

❸ Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez peu à peu le sucre glace, l'extrait d'amandes amères, le beurre fondu et la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

❹ Déposez des petits tas de pâte sur la plaque de cuisson, aplatissez-les pour former des disques, saupoudrez-les de noix de coco râpée.

❺ Faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Biscuits amandes et citron, glaçage à la fleur d'oranger

16 pièces 20 min 20 min

650 g d’amandes émondées • 250 g de sucre cristallisé • 1 citron non traité • 2 œufs. *Pour le glaçage* : 60 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe d’eau de fleur d’oranger • sucre glace

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson. Prélevez le zeste du citron après l’avoir lavé et essuyé.

❷ Mixez les amandes, le sucre cristallisé et le zeste de citron. Versez dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

❸ Roulez la pâte en un boudin de 4 cm de diamètre, découpez des rondelles, déposez-les sur le papier sulfurisé et faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir, décollez-les délicatement du papier.

❹ Pendant ce temps, versez le sucre en poudre dans une casserole, mouillez avec 25 cl d’eau, portez à ébullition jusqu’à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu, laissez refroidir, ajoutez l’eau de fleur d’oranger.

❺ Trempez très rapidement les biscuits dans le sirop, saupoudrez-les de sucre glace.

Biscuits au beurre demi-sel et aux amandes

10 pièces 15 min 2 h 10 min

15 g de farine • 200 g de beurre demi-sel + 20 g pour les moules • 150 g d’amandes entières avec la peau • 150 g de vergeoise brune • 4 blancs d’œufs

❶ Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu’à ce qu’il prenne

une couleur noisette. Laissez refroidir.

❷ Fouettez les blancs d'œufs à la fourchette pour les faire mousser.

❸ Mixez les amandes, mélangez-les avec la farine et la vergeoise. Ajoutez les blancs d'œufs et le beurre fondu.

❹ Beurrez des moules à muffins. Répartissez la pâte dans les moules, laissez reposer pendant 2 heures au frais.

Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6). Faites cuire les biscuits pendant 10 minutes environ. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Biscuits au chocolat et aux noix

20 pièces 10 min 15 min

---

2 blancs d'œufs • 40 g de cacao non sucré • 100 g de cerneaux de noix • 1 cuil. à café de vanille en poudre • 140 g de sucre glace • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Concassez grossièrement les noix.

❸ Mélangez le cacao, le sucre glace, la vanille et les noix dans un saladier, ajoutez les blancs d'œufs et un peu de sel.

❹ Déposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille ou de deux petites cuillères.

❺ Faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir et décollez les biscuits du papier.

Biscuits au gingembre

20 à 24 pièces 10 min 10 min

225 g de farine • 100 g de cassonade • 100 g de beurre mou • 1 œuf • 3 cuil. à soupe de lait • 15 g de gingembre frais

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Pelez le gingembre et râpez-le.

❸ Mélangez dans un saladier la farine, la cassonade, le beurre, l'œuf, le lait et le gingembre. Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple. Étalez-la sur un plan de travail fariné. Découpez des petits biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.

❹ Disposez les biscuits sur la plaque. Enfournez et laissez cuire 8 à 10 minutes. Laissez refroidir.

Biscuits au safran

12 à 18 pièces 15 min 30 min 12 min

150 g de farine • 100 g de beurre • 80 g de sucre en poudre • ½ sachet de levure • safran en filaments • 1 jaune d'œuf. *Pour le décor* : 50 g de sucre glace • 1 dose de safran en poudre

❶ Mettez les filaments de safran dans un bol, arrosez d'une cuillerée à soupe d'eau bouillante. Laissez infuser pendant 5 minutes.

❷ Fouettez le sucre et le beurre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse, incorporez les filaments de safran, le jaune d'œuf, puis la farine et la levure.

❸ Pétrissez, roulez la pâte en forme de boudin, entourez-le de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

❹ Allumez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier

cuisson. Découpez des rondelles dans la pâte, déposez-les sur la plaque.

❺ Faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Laissez refroidir, décollez les biscuits, saupoudrez-les d'un peu de sucre glace et de safran en poudre.

Biscuits aux épices et au rhum

16 pièces 15 min 6 h 25 min

---

250 g de farine tamisée • 150 g de miel • 100 g de sucre • 1 sachet de levure • 25 g de poudre d'amandes • 5 cl de lait • ½ cuil. à café de cannelle moulue • ½ cuil. à café de gingembre moulu • 1 pincée de noix de muscade • 1 pincée de cardamome. *Pour le glaçage* : 100 g de sucre glace • 2 cl de rhum brun

---

❶ Versez le lait dans une casserole, ajoutez le miel et le sucre ainsi que la cannelle, le gingembre, la cardamome et la noix de muscade. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

❷ Mélangez dans un saladier la farine, la levure et la poudre d'amandes, incorporez-les au contenu de la casserole en mélangeant. Laissez reposer la pâte pendant 6 heures. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❸ Étalez la pâte sur une planche farinée. Découpez des petits gâteaux avec un emporte-pièce. Déposez-les sur la plaque et faites-les cuire pendant 20 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir.

❹ Délayez le sucre glace avec le rhum, badigeonnez-en les biscuits, laissez sécher avant de déguster.

Biscuits aux flocons d'avoine

12 à 16 pièces 5 min 25 min

---

5 cuil. à soupe de farine • 5 cuil. à soupe de sucre en poudre • 5 cuil. à soupe de flocons d'avoine • 100 g de beurre mou + 20 g pour le moule

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un plat à four rectangulaire.

❷ Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les flocons d'avoine, la farine et le sucre. Mélangez bien.

❸ Versez la préparation dans le moule, tassez avec le dos d'une cuillère pour égaliser et enfournez. Laissez cuire pendant 25 minutes en surveillant la couleur.

❹ Laissez refroidir et découpez des carrés.

Notre conseil : emportez cette recette en vacances, elle est très utile lorsqu'on n'a pas de balance sous la main.

Biscuits noisette fourrés café chocolat

12 à 16 pièces 20 min 10 min

---

100 g de sucre en poudre • 60 g de beurre mou • 80 g de farine • 50 g de poudre de noisettes • ½ sachet de levure • 1 œuf • sel. *Pour la ganache* : 200 g de chocolat noir • 10 cl de crème fraîche liquide • 1 cuil. à café de café soluble

---

❶ Préparez la ganache : cassez le chocolat en petits morceaux. Portez la crème à ébullition avec le café, versez sur le chocolat, mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez refroidir.

❷ Mélangez dans un saladier le sucre et le beurre en parcelles jusqu'à

ce que le mélange blanchisse. Incorporez l'œuf, une pincée de sel puis la farine et la levure et la poudre de noisettes.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Déposez des petits tas de pâte sur la plaque en les aplatissant. Faites cuire pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

❺ À l'aide d'une poche à douille, déposez un peu de ganache sur la base des biscuits, réunissez-les deux par deux.

Biscuits roses de Reims

12 à 20 pièces 15 min 15 min

---

125 g de farine tamisée • 125 g de fécule de maïs • 11 œufs • 250 g de sucre en poudre • 6 gouttes de colorant rouge • sel.
Pour le décor : sucre glace

---

❶ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

❷ Fouettez le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.Ajoutez le colorant, puis la farine et la fécule.

❸ Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement.

❹ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❺ Avec une poche à douille, déposez des langues de pâte sur le papier, saupoudrez-les de sucre glace. Faites cuire pendant 15 minutes, décollez-les du papier, laissez-les refroidir, saupoudrez-les à nouveau de sucre glace.

Notre conseil : dégustez nature, ou bien utilisez ces biscuits pour

préparer de jolies verrines (recette page 152).

Brownies noix chocolat

12 pièces 15 min 25 min

---

200 g de farine tamisée • 250 g de beurre • 350 g de sucre • 300 g de chocolat noir • 5 œufs • 250 g de cerneaux de noix • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez un moule carré ou rectangulaire de papier cuisson.

❷ Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au micro-ondes ou au bain-marie.

❸ Ajoutez au chocolat et au beurre fondu la farine, le sucre, une pincée de sel, les œufs entiers et les cerneaux de noix concassés. Mélangez bien.

❹ Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 25 minutes. Laissez refroidir et découpez en carrés.

Cannelés

8 pièces 20 min 4 h 1 h

---

100 g de farine tamisée • 2 œufs + 2 jaunes • 250 g de sucre glace • 50 cl de lait entier • 50 g de beurre + 40 g pour les moules • 1 cuil. à soupe de rhum ambré • 1 gousse de vanille • sel

---

❶ Versez le lait dans une casserole. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, grattez les graines, laissez-les tomber

dans le lait, ajoutez la gousse et une pincée de sel. Portez le lait à ébullition, puis retirez du feu et laissez infuser.

❷ Faites fondre le beurre.Versez le sucre glace dans un saladier en le tamisant. Incorporez les œufs entiers et les jaunes en fouettant.

❸ Ajoutez ensuite le rhum, le beurre fondu, la farine et le lait vanillé. Laissez reposer pendant 4 heures au réfrigérateur.

❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez les moules à cannelés, farinez-les, retournez-les en les secouant pour faire tomber l'excédent et remplissez-les de pâte.

❺ Enfournez et laissez cuire pendant 1 heure. Démoulez et laissez refroidir. Consommez à température ambiante.

Canistrelli toscans

16 pièces 15 min 30 min

---

150 g de farine tamisée • 100 g de farine de châtaigne • 85 g de sucre • ½ sachet de levure • 1 citron non traité • 8 cl d'huile d'olive • 8 cl de vin blanc sec • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Râpez le zeste du citron, mettez-le dans un saladier, ajoutez les farines, le sucre en poudre, la levure et une pincée de sel. Mélangez.

❸ Versez l'huile et ensuite le vin blanc dans le saladier, peu à peu en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse.

❹ Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 cm. Découpez des losanges, déposez-les sur la plaque.

❺ Faites cuire pendant 30 minutes. Baissez le thermostat si les biscuits dorent trop vite. Laissez refroidir.

Cantuccini napolitains

25 pièces 10 min 35 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 80 g de sucre • 40 g de beurre • 1 orange non traitée • 50 g de pistaches non salées • 1 œuf • 1 cuil. à café de graines d'anis • 3 cuil. à soupe de vin blanc doux

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Lavez et essuyez l'orange, râpez le zeste.

❸ Mélangez dans un saladier la farine, la levure, le zeste d'orange et le sucre. Incorporez le beurre en parcelles, puis l'œuf entier, le vin blanc et enfin les pistaches et les graines d'anis.

❹ Roulez la pâte en un long boudin, coupez des tranches en biseau, déposez-les sur le papier cuisson.

❺ Faites cuire pendant 35 minutes. Laissez refroidir et décollez du papier.

Cigarettes russes

20 pièces 15 min 10 min

---

150 g de farine tamisée • 125 g de beurre mou • 200 g de sucre glace • 5 blancs d'œufs • sel

---

❶ Travaillez le beurre à la fourchette pour qu'il prenne la consistance d'une pommade, incorporez le sucre, puis la farine.

❷ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, ajoutez-les délicatement. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit

homogène et lisse.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé. Beurrez-le légèrement. Mettez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère en les espaçant, aplatissez-les en forme de cercle.

❹ Faites cuire pendant 10 minutes environ en surveillant la couleur. Dès que le bord brunit, retirez du four, décollez les gâteaux et roulez-les sur un crayon. Laissez-les sécher. Retirez délicatement le crayon pour ne pas les casser.

Cookies aux noisettes

8 à 12 pièces 10 min 20 min

---

125 g de farine • 1 sachet de levure • 125 g de cassonade • 70 g de noisettes concassées • 2 jaunes d'œufs • 60 g de beurre • sel

---

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Faites fondre le beurre.

❷ Versez dans un saladier la farine, la levure, la cassonade et une pincée de sel ; ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre fondu et les noisettes concassées. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

❸ Disposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à soupe, enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes environ en surveillant la couleur. Laissez refroidir sur une grille.

Variante : ajoutez à la pâte des pépites de chocolat.

Cookies aux noix et pépites de chocolat

10 à 12 pièces 20 min 15 min

180 g de farine • 1 sachet de levure • 110 g de beurre mou • 100 g de cassonade • 50 g de sucre en poudre • 1 œuf • 100 g de pépites de chocolat • 100 g de cerneaux de noix • sel

❶ Concassez grossièrement les cerneaux de noix.

❷ Mélangez le sucre en poudre et la cassonade avec le beurre dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez l'œuf entier.

❸ Mélangez la farine avec la levure et une pincée de sel, ajoutez-les à la préparation précédente. Ajoutez enfin les pépites de chocolat et les cerneaux de noix.

❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque, aplatissez-les avec le dos d'une cuillère.

❺ Faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir, décollez les cookies du papier.

Cookies chocolat coco

8 à 12 pièces 20 min 15 min

150 g de farine tamisée • 100 g de noix de coco râpée • 150 g de cassonade • 125 g de beurre mou • 1 gros œuf • 1 sachet de levure • ½ cuil. à café d'extrait de vanille • 300 g de chocolat noir • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Faites fondre la moitié du chocolat. Hachez grossièrement l'autre moitié pour obtenir des petits éclats.

❸ Mélangez la farine avec la levure et une pincée de sel.

❹ Travaillez le beurre en pommade avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.Ajoutez l'œuf, la vanille, la farine, la noix de coco râpée, le chocolat fondu et les éclats de chocolat. Mélangez bien.

❺ Disposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille ou de deux petites cuillères. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Décollez les cookies du papier, laissez refroidir sur une grille.

Cookies noisettes et orange

8 à 12 pièces 20 min 12 min

---

150 g de farine tamisée • 45 g de noisettes • 200 g de sucre en poudre • 125 g de beurre • 1 gros œuf • 1 sachet de levure • ½ cuil. à café d'extrait de vanille • 100 g de chocolat noir • 1 cuil. à soupe de jus d'orange • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Hachez les noisettes avec 100 g de sucre en poudre, cassez le chocolat en petits éclats.

❸ Mélangez la farine avec la levure et une pincée de sel.

❹ Travaillez le beurre en pommade avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajoutez l'œuf, la vanille, la farine, le jus d'orange, les noisettes et les éclats de chocolat. Mélangez bien.

❺ Disposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide de deux petites cuillères. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Décollez les cookies du papier, laissez refroidir sur une grille.

Crackers de pain d’épices

15 pièces 10 min 2 h 15 min

---

100 g de farine tamisée • 50 g de farine complète • ½ sachet de levure • 1 cuil. à soupe d’épices à pain d’épices • 3 cuil. à soupe d’huile de colza • sel

---

❶ Versez les farines dans un saladier, ajoutez la levure, la poudre d’épices et une pincée de sel. Mélangez, versez l’huile goutte à goutte en mélangeant, ajoutez un peu d’eau si nécessaire pour obtenir une pâte lisse.

❷ Roulez la pâte, entourez-la d’un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 2 heures.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des languettes de pâte, déposez-les sur la plaque. Faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Craquants aux noisettes

40 pièces 10 min 25 min

---

200 g de noisettes grossièrement concassées • 300 g de sucre en poudre • 5 blancs d’œufs • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 2 sachets de sucre vanillé • sel

---

❶ Mettez les blancs d’œufs dans une casserole avec une pincée de sel, ajoutez les sucres, la cannelle et les noisettes. Fouettez, puis placez la casserole au bain-marie, mélangez jusqu’à un léger épaississement de la préparation.

❷ Allumez le four à 160 °C (th. 5-6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson. Déposez des petits tas de pâte à l'aide de deux petites cuillères.

❸ Faites cuire pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir les craquants avant de déguster.

Croquants aux amandes

20 pièces 15 min 45 min

---

200 g de farine tamisée • 50 g d'amandes en poudre • 100 g d'amandes entières • 1 sachet de levure • 50 g de beurre mou • 2 œufs • 150 g de sucre en poudre • 100 g de sucre glace • 4 gouttes d'extrait d'amande amère • 4 gouttes d'extrait de vanille • sel

---

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Mélangez la farine, les amandes en poudre, les amandes entières et la levure avec une pincée de sel.

❸ Versez les sucres dans un saladier, incorporez le beurre, l'extrait d'amande amère et l'extrait de vanille, travaillez pour obtenir une crème homogène. Ajoutez les œufs entiers, mélangez bien puis ajoutez le mélange de farine et d'amandes.Travaillez la pâte, façonnez-la en un long boudin.

❹ Déposez-le sur le papier sulfurisé, enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes.

❺ Sortez le biscuit du four, coupez-le en tranches avec un couteau-scie. Déposez les croquants sur le papier sulfurisé, baissez le four à 130 °C (th. 3-4) et laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir à température ambiante avant de déguster.

Croquants aux noix

8 pièces 10 min 15 min

---

100 g de farine • 100 g de sucre • 150 g de cerneaux de noix • 2 œufs • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 30 g de beurre mou • sel

---

❶ Allumez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Versez le sucre dans un saladier, cassez les œufs, fouettez jusqu'à ce que le mélange mousse, puis incorporez la farine, le beurre, une pincée de sel, l'eau de fleur d'oranger et les noix grossièrement concassées.

❸ Étalez la pâte sur un plan de travail, découpez-la en bâtonnets. Déposez les croquants sur la plaque.

❸ Faites cuire pendant une quinzaine de minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir avant de déguster.

Croquants du Cantal

12 à 16 pièces 20 min 1 h 10 min

---

500 g de farine tamisée • 250 g de sucre • 2 œufs + 1 jaune • 50 g de beurre mou • 2 cuil. à soupe de miel liquide • sel

---

❶ Mélangez la farine avec le sucre dans un saladier, ajoutez les œufs entiers battus et une pincée de sel. Mélangez, puis incorporez le beurre en parcelles. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure au frais.

❸ Allumez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier

sulfurisé.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des biscuits avec un emporte-pièce.

❺ Mélangez le miel avec le jaune d'œuf, badigeonnez les gâteaux avec cette préparation.

❻ Faites cuire pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Croquets à la fleur d'oranger

12 pièces 10 min 10 min

---

300 g de farine • 200 g de sucre en poudre • 200 g d'amandes • 3 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

---

❶ Hachez grossièrement les amandes.

❷ Versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre, les amandes, l'eau de fleur d'oranger, versez un peu d'eau et pétrissez pour obtenir une pâte ferme.

❸ Étalez la pâte sur un plan de travail sur une épaisseur d'un centimètre. Découpez des bâtonnets.

❹ Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6). Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé, déposez dessus les bâtonnets de pâte.

❺ Faites cuire pendant 10 minutes en surveillant la couleur. Les croquets doivent être dorés. Détachez-les du papier, laissez-les refroidir avant de déguster.

Délices au caramel de beurre salé

12 pièces 20 min 30 min

---

150 g de farine tamisée • 130 g de beurre • 70 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé • 1 œuf + 1 jaune. *Pour le caramel* : 200 g de sucre • 50 g de beurre demi-sel • 20 cl de crème liquide • 1 cuil. à soupe de jus de citron

---

❶ Versez le sucre dans une casserole à fond épais, arrosez de jus de citron et de deux cuillerées à soupe d'eau. Mélangez bien, mettez sur feu doux et laissez ce sirop prendre une couleur blonde sans cesser de mélanger. Hors du feu, ajoutez le beurre en petits morceaux, puis la crème liquide. Remettez sur le feu, laissez épaissir pendant 10 minutes sans cesser de mélanger. La crème doit napper la cuillère. Laissez refroidir.

❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❸ Versez les deux sucres dans un saladier, ajoutez le beurre, travaillez à la cuillère jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez l'œuf entier et le jaune, puis la farine.

❹ Déposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille. Laissez cuire pendant 12 minutes, laissez refroidir, et décollez délicatement les biscuits du papier. Garnissez la base des biscuits de caramel au beurre demi-sel, réunissez-les deux par deux.

Demi-lunes vanille orange

16 pièces 20 min 2 h 15 min

---

300 g de farine tamisée • 200 g de beurre mou • 3 jaunes d'œufs • 90 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 120 g d'amandes mondées. *Pour le glaçage* : 100 g de sucre glace • 2 cl de jus d'orange

---

❶ Concassez les amandes. Ouvrez la gousse de vanille dans sa

longueur et grattez les graines qu'elle contient.

❷ Travaillez le beurre dans un saladier avec les jaunes d'œufs, le sucre, les graines de vanille, les amandes et la farine. Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures.

❸ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Prélevez des petites boules de pâte, façonnez-les en demi-lunes, déposez-les sur la plaque.

❹ Faites cuire pendant 15 minutes.

❺ Mélangez le sucre glace avec le jus d'orange pour obtenir une pâte épaisse. Sortez les biscuits du four, laissez-les refroidir, décollez-les du papier, puis badigeonnez-les de glaçage.

Dents de loup au citron

18 à 24 pièces 10 min 10 min

---

250 g de farine • 250 g de sucre en poudre • 5 œufs • 1 citron non traité • 1 gousse de vanille • sel. *Pour le décor* : sucre glace

---

❶ Râpez le zeste du citron après l'avoir lavé et essuyé.

❷ Fouettez le sucre en poudre avec les œufs et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse, puis incorporez le zeste de citron et la farine.

❸ Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines avec la pointe d'un couteau, ajoutez-les.

❹ Faites chauffer le four à 150 °C (th. 5).Versez la pâte dans des moules « dents de loup », faites cuire pendant 10 minutes.

❺ Démoulez, laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.

Étoiles épices et chocolat

12 pièces 25 min 1 h 15 min

---

200 g de farine tamisée • 125 g de beurre mou • 70 g de sucre glace • 2 jaunes d'œufs • 2 cuil. à soupe de lait • sel. *Pour la garniture* : 1 blanc d'œuf • 60 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de cacao non sucré • 30 g d'amandes en poudre • 1 cuil. à café de cannelle • 1 cuil. à café de gingembre moulu

---

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre glace et une pincée de sel. Faites un puits, déposez les jaunes d'œufs et le beurre en parcelles. Pétrissez pour obtenir une pâte homogène, roulez en boule, recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure.

❷ Allumez le four à 210 °C (th. 7).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❸ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez des étoiles avec un emporte-pièce. Déposez-les sur la plaque, badigeonnez-les de lait.

❹ Préparez la garniture : mélangez le blanc d'œuf avec le cacao, le sucre glace, les amandes, la cannelle et le gingembre. Déposez un peu de cette pâte au centre des étoiles à l'aide d'une poche à douille.

❺ Faites cuire pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir avant de décoller délicatement du papier.

Diamants au chocolat

12- 16 p. 20 min 1 h 30 min 8 min

---

300 g de farine • 200 g de beurre • 200 g de sucre cristallisé • 100 g de sucre glace • 100 g de pépites de chocolat • 80 g

de cacao • 1 jaune d’œuf

---

❶ Mélangez dans un saladier le beurre, le cacao et le sucre glace. Ajoutez la farine et les pépites de chocolat.

❷ Façonnez la pâte en boudin, entourez-la de film alimentaire et laissez-la reposer pendant 1 heure.

❸ Battez le jaune d’œuf avec deux cuillerées à soupe d’eau.Versez le sucre cristallisé dans une assiette creuse.

❹ Badigeonnez le pâton de jaune d’œuf, roulez-le dans le sucre cristallisé. Découpez des rondelles.

❺ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Déposez des rondelles de pâte sur la plaque, laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

❻ Faites cuire pendant 8 minutes environ. Laissez refroidir.

Fers à cheval au chocolat

20 pièces 25 min 30 min 15 min

---

250 g de farine tamisée • 200 g de chocolat noir • 150 g de beurre • 125 g de sucre en poudre • 2 œufs • 1 cuil. à café d’extrait de vanille • sel

---

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel et le sucre. Mélangez puis ajoutez les œufs entiers battus, le beurre en parcelles et l’extrait de vanille. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d’un film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes.

❸ Allumez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ À l'aide d'une poche à douille cannelée, déposez des biscuits en forme de fer à cheval sur la plaque. Faites cuire pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir, puis décollez-les du papier.

❺ Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Trempez les extrémités des fers à cheval dans le chocolat fondu, laissez sécher avant de déguster.

Feuilletés danois

10 pièces 20 min 2 h 15 min

---

1 rouleau rectangulaire de pâte feuilletée • 100 g d'amandes en poudre • 2 jaunes d'œufs • 2 cuil. à soupe de lait • 40 g de sucre glace

---

❶ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez-la en carrés de 8 cm de côté.

❷ Battez dans un saladier la poudre d'amandes avec un jaune d'œuf, le lait et le sucre glace pour obtenir une pâte homogène.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Déposez une cuillerée à café de crème d'amandes au centre de chaque carré de pâte, refermez les carrés en relevant les quatre pointes vers le haut et en les soudant entre vos doigts humidifiés. Battez le jaune d'œuf restant avec deux cuillerées à soupe d'eau, badigeonnez-en les feuilletés.

❺ Déposez-les sur la plaque, faites cuire pendant 15 minutes. Laissez tiédir avant de déguster.

Financiers

4 à 8 pièces 10 min 20 min

40 g de farine tamisée • 40 g d’amandes en poudre • 75 g de sucre glace • 3 blancs d’œufs • 100 g de beurre + 20 g pour les moules • 1 cuil. à soupe de miel • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez quatre moules à financiers (ou une plaque de huit mini financiers).

❷ Mettez le reste de beurre dans une casserole, faites-le fondre jusqu’à ce qu’il ait pris une couleur noisette.

❸ Versez la farine, les amandes en poudre ainsi que le sucre glace dans un saladier. Ajoutez les blancs d’œufs, une pincée de sel et mélangez. Incorporez le beurre noisette et le miel.

❹ Versez la pâte dans les moules et enfournez. Laissez cuire 15 minutes environ en surveillant la cuisson. Laissez refroidir avant de démouler.

Financiers au chocolat

4 à 8 pièces 15 min 20 min

40 g de farine tamisée • 40 g d’amandes en poudre • 75 g de sucre glace • 3 blancs d’œufs • 100 g de beurre + 20 g pour les moules • 75 g de chocolat noir • 1 cuil. à soupe de miel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez quatre moules à financiers (ou une plaque de huit mini moules).

❷ Faites fondre le beurre jusqu’à ce qu’il prenne une couleur noisette. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

❸ Mélangez la farine, les amandes et le sucre glace dans un saladier, ajoutez les blancs d’œufs légèrement battus à la fourchette. Mélangez bien, puis incorporez le miel et le beurre fondu, et enfin le chocolat.

❹ Versez la pâte dans les moules, faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Démoulez, laissez refroidir sur une grille.

Financiers aux fruits rouges

4 à 8 pièces 15 min 20 min

---

40 g de farine tamisée • 40 g d'amandes en poudre • 75 g de sucre glace • 3 blancs d'œufs • 100 g de beurre + 20 g pour les moules • 200 g de fruits rouges • 1 cuil. à soupe de miel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez quatre moules à financiers (ou huit mini moules).

❷ Mettez le reste de beurre dans une casserole, faites-le fondre jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur noisette.

❸ Versez la farine, les amandes en poudre ainsi que le sucre glace dans un saladier. Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez.

❹ Incorporez le beurre noisette et le miel.

❺ Versez la pâte dans les moules, déposez quelques fruits rouges et enfournez. Laissez cuire 15 minutes environ en surveillant la cuisson. Démoulez et laissez refroidir.

Florentins

12 pièces 25 min 10 min

---

60 g de farine • 150 g de cassonade • 50 g de miel liquide • 15 cl de crème fraîche liquide • 100 g d'amandes • 75 g de pistaches nature • 75 g de noisettes • 100 g de zestes d'orange confite • 200 g de chocolat noir • 20 g de beurre

---

❶ Coupez les zestes confits en petits dés. Concassez grossièrement les noisettes, les amandes et les pistaches. Mélangez.

❷ Versez le miel, la crème et la cassonade dans une casserole, faites chauffer jusqu'au premier bouillon. Hors du feu, ajoutez la farine et les fruits.

❸ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez la plaque du four recouverte de papier cuisson. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque, aplatissez-les pour leur donner une forme arrondie.

❹ Faites cuire pendant 8 à 10 minutes. Décollez les biscuits.

❺ Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Retournez les biscuits, badigeonnez-les de chocolat fondu. Laissez sécher avant de déguster.

Galettes à l'orange

8 à 12 pièces 10 min 30 min 15 min

---

150 g de farine • ½ sachet de levure • 50 g de sucre • 1 orange • 2 jaunes d'œufs • 3 cuil. à soupe de lait • 2 gouttes d'extrait de vanille liquide • 5 cuil. à soupe d'huile • sel

---

❶ Pressez l'orange, versez le jus dans un saladier. Ajoutez la levure, puis le sucre, l'huile, la vanille, un jaune d'œuf, une pincée de sel et enfin la farine. Mélangez énergiquement et pétrissez à la main pour obtenir une pâte lisse.

❷ Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez la plaque du four d'un papier sulfurisé.

❹ Étalez la pâte et découpez des galettes avec un emporte-pièce. Déposez-les sur la plaque du four.

❺ Battez le jaune d'œuf restant avec le lait à la fourchette et badigeonnez-en les galettes. Enfournez et laissez cuire 12 à 15 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir.

Variante : badigeonnez les biscuits de chocolat noir fondu lorsqu'ils sont froids, laissez sécher.

Galettes nantaises

12 pièces 10 min 1 h 10 min

---

125 g de farine • 50 g d'amandes en poudre • 60 g de sucre • 60 g de beurre demi-sel • 3 jaunes d'œufs

---

❶ Faites fondre le beurre.

❷ Versez dans un saladier la farine, 40 g de poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez deux jaunes d'œufs, mélangez, puis incorporez le beurre fondu. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse.

❸ Entourez la pâte de film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

❹ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❺ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez des galettes de 6 cm de diamètre environ à l'aide d'un emporte-pièce cannelé si possible ou, à défaut, d'un verre retourné.

❻ Déposez les galettes sur la plaque, tracez des stries avec les dents d'une fourchette. Battez le jaune d'œuf restant avec deux cuillerées à soupe d'eau, badigeonnez-en les galettes. Saupoudrez chaque galette d'une pincée de poudre d'amandes, enfournez et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir les galettes et détachez-les du papier cuisson.

Langues de chat

20 pièces 15 min 10 min

---

2 blancs d'œufs • 60 g de farine • 60 g de sucre • 60 g de beurre mou + 10 g pour la plaque du four • 1 sachet de sucre vanillé • sel

---

❶ Versez le sucre et le sucre vanillé dans un saladier, ajoutez le beurre, travaillez à la cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.

❷ Incorporez les blancs d'œufs, puis la farine et une pincée de sel. Mélangez bien.

❸ Faites chauffer le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le légèrement.

❹ Remplissez une poche à douille, étalez des petites langues de pâte sur le papier. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes.

❺ Décollez délicatement les langues de chat du papier, laissez-les refroidir avant de déguster.

Leckerlis

25 pièces 15 min 12 h 15 min

---

300 g de farine tamisée • 200 g de miel d'acacia • 100 g de cassonade • 60 g d'écorces d'orange confites • 60 g d'écorces de citron confites • 125 g d'amandes • 2 cuil. à café d'épices pour pain d'épices • 5 g de bicarbonate de soude • 20 g de beurre. *Pour le glaçage* : 100 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de kirsch

---

❶ Coupez les zestes confits en petits dés. Hachez grossièrement les

amandes.

❷ Versez le miel et la cassonade dans une casserole, faites chauffer, puis hors du feu, ajoutez les épices et les zestes confits. Mélangez, ajoutez la farine et le bicarbonate de soude.

❸ Recouvrez la plaque du four de papier cuisson, beurrez-le.

Versez la pâte dessus, égalisez avec une spatule, laissez reposer pendant 12 heures.

❹ Allumez le four à 210 °C (th. 7). Faites cuire le biscuit pendant 15 minutes. Sortez-le du four, découpez-le en carrés.

❺ Mélangez le sucre glace avec le kirsch, badigeonnez les biscuits avec ce glaçage, laissez sécher.

Lunettes à la gelée de groseilles

4 pièces 15 min 2 h 10 min

250 g de farine tamisée • 150 g de beurre mou • 1 œuf • 30 g de sucre en poudre • 1 pot de gelée de groseilles • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

❶ Mettez la farine dans un saladier, creusez un puits, cassez l'œuf, ajoutez une pincée de sel, le sucre et le beurre en parcelles. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez des ovales cannelés de 8 cm de long avec un emporte-pièce.

❹ Dans la moitié des découpes, prélevez au centre, côte à côte, deux cercles de la taille d'une pièce de monnaie. Déposez tous les sablés sur la plaque du four et faites cuire 10 à 12 minutes. Retirez-les et laissez-

les refroidir.

❺ Tartinez les sablés sans trous de gelée en prenant garde de ne pas les casser. Recouvrez-les avec les sablés troués. Saupoudrez de sucre glace et remettez un peu de gelée de groseilles dans les orifices.

Variante : remplacez cette découpe en « lunettes » par une découpe en étoile, en bonhomme, etc., à l'aide d'un emporte-pièce adapté.

Macarons de Nancy

18 à 24 pièces 10 min 10 min

---

250 g d'amandes en poudre • 250 g de sucre en poudre • 8 blancs d'œufs • sel. *Pour le décor* : sucre glace

---

❶ Mélangez la poudre d'amandes et le sucre en poudre.

❷ Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Déposez des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille.

❹ Faites cuire pendant 10 minutes environ. Laissez refroidir, décollez les macarons du papier, saupoudrez-les de sucre glace.

Macarons framboise

12 petites pièces 20 min 25 min

---

130 g d'amandes en poudre • 125 g de sucre glace • 3 blancs d'œufs • 100 g de sucre en poudre • 4 gouttes de colorant alimentaire rouge • sel. *Pour la garniture* : confiture de

framboises

---

❶ Mixez très finement la poudre d'amandes et le sucre glace.

❷ Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en incorporant en trois fois le sucre en poudre.

❸ Incorporez les blancs d'œufs délicatement à la préparation aux amandes, ainsi que le colorant.

❹ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille sur la plaque en les espaçant. Faites cuire pendant 15 minutes, laissez refroidir.

❺ Décollez les macarons du papier et assemblez-les deux par deux avec un peu de confiture de framboises.

Macarons tout chocolat

12 petites pièces 25 min 25 min

---

130 g d'amandes en poudre • 125 g de sucre glace • 3 blancs d'œufs • 100 g de sucre en poudre • 7 g de cacao amer • 35 g de chocolat noir • sel. *Pour la ganache* : 150 g de chocolat noir • 40 cl de crème liquide • 30 g de beurre

---

❶ Préparez la ganache : versez la crème dans une casserole, portez-la à ébullition, retirez du feu et ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux, mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis incorporez le beurre en parcelles. Laissez refroidir à température ambiante, puis au réfrigérateur.

❷ Mixez très finement la poudre d'amandes, le cacao amer et le sucre glace.

❸ Faites fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie.

❹ Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel en incorporant en trois fois le sucre en poudre, puis ajoutez le chocolat fondu.

❺ Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la préparation aux amandes.

❻ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille sur la plaque en les espaçant. Faites cuire pendant 15 minutes, laissez refroidir.

❼ Décollez les macarons du papier et assemblez-les deux par deux avec un peu de ganache : déposez une grosse cuillerée à café, réunissez les deux macarons, pressez légèrement et retirez l'excédent avec la lame d'un couteau.

Madeleines à l'orange

12 pièces 15 min 30 min 10 min

---

200 g de farine tamisée • 200 g de beurre + 20 g pour les moules • 100 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure • 6 cl de lait • 2 sachets de sucre vanillé • 3 œufs • 1 orange non traitée • 3 cuil. à soupe de miel • sel

---

❶ Lavez et essuyez l'orange, râpez son zeste finement.

❷ Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne blond.

❸ Mélangez dans un saladier les sucres, une pincée de sel, le miel, le lait et les œufs. Ajoutez la farine et la levure, mélangez bien pour obtenir une pâte homogène, incorporez ensuite le beurre fondu et le zeste râpé. Laissez reposer la préparation pendant 30 minutes.

❹ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez les moules. Versez la pâte dans les moules, faites cuire pendant 10 minutes. Démoulez les

madeleines et laissez-les refroidir sur une grille.

Madeleines au thé matcha

12 pièces 15 min 15 min

---

180 g de farine • 3 œufs • 180 g de sucre en poudre • 30 g de poudre d'amandes • 175 g de beurre + 20 g pour les moules • 1 sachet de levure • 20 g de thé matcha

---

❶ Versez le sucre dans un saladier, ajoutez les œufs, mélangez bien, puis ajoutez la farine, la poudre d'amandes, le thé et la levure.

❷ Faites fondre le beurre, incorporez-le à la pâte.

❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez les moules, versez la pâte aux trois quarts de leur hauteur, faites cuire pendant 10 minutes. Démoulez les madeleines, laissez-les refroidir sur une grille.

Madeleines chocolat

8 pièces 10 min 15 min

---

180 g de farine • 1 sachet de levure • 180 g de sucre • 120 g de chocolat noir • 150 g de beurre + 20 g pour les moules • 3 œufs

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez légèrement les moules.

❷ Faites fondre le beurre et le chocolat.

❸ Fouettez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

❹ Ajoutez la farine, la levure et le chocolat fondu avec le beurre.

❺ Versez la préparation dans les moules, faites cuire pendant 15 minutes. Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

Madeleines tradition

12 pièces 15 min 15 min

---

180 g de farine tamisée • 150 g de sucre en poudre • 175 g de beurre + 20 g pour les moules • 1 sachet de levure • 3 œufs • 1 citron non traité

---

❶ Lavez et essuyez le citron, râpez le zeste. Mélangez-le au sucre dans un saladier.

❷ Mélangez dans un autre récipient la farine et la levure. Faites fondre le beurre.

❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez les moules à madeleines avec un peu de beurre fondu. Farinez-les, retournez-les pour enlever l'excédent.

❹ Cassez les œufs dans un saladier, battez-les, ajoutez le sucre au citron, fouettez jusqu'à ce que le mélange mousse, puis incorporez la farine et la levure. Versez le beurre fondu, mélangez pour obtenir une pâte homogène.

❺ Remplissez les moules aux trois quarts de leur hauteur et enfournez. Laissez cuire pendant 15 minutes, démoulez et laissez tiédir avant de déguster.

Meringues aux amandes

25 petites pièces 10 min 1 h 30

---

3 blancs d'œufs • 150 g de sucre en poudre • 50 g de sucre glace • 100 g d'amandes effilées

❶ Battez les blancs d'œufs en neige très ferme en incorporant en plusieurs fois le sucre en poudre. Lorsque les blancs sont pris, ajoutez le sucre glace, continuez à fouetter pendant 1 minute.

❷ Préchauffez le four à 90 °C (th. 3). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❸ Disposez des petits tas de blanc d'œuf sur la plaque à l'aide d'une poche à douille en les espaçant, saupoudrez-les d'amandes effilées. Enfournez, laissez cuire pendant 1 heure 30. Laissez refroidir avant de les décoller du papier.

Notre conseil : servez ces meringues nature, ou réunissez-les deux par deux par leur base avec de la ganache au chocolat (recette page 85), ou de la lemon curd (en pot, dans le commerce). Vous pouvez aussi composer de délicieux vacherins (recettes pages 150 et 151).

Muffins noisettes chocolat

20 pièces 25 min 2 h 25 min

200 g de farine tamisée • 180 g de sucre en poudre • 40 g de noisettes concassées • 2 œufs • 12 cl de lait • 70 g de beurre + 20 g pour les moules • 40 g de fécule de pomme de terre • 1 sachet de levure • 125 g de chocolat noir • sel

❶ Mélangez dans un saladier le sucre en poudre avec les œufs battus et le lait.

❷ Faites fondre le beurre, ajoutez-le, mélangez, puis ajoutez la farine, la fécule, une pincée de sel et la levure.

❸ Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie, ajoutez-le, ainsi que les noisettes. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

❹ Recouvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures au frais.

❺ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez les moules, répartissez la pâte dans les moules et faites cuire pendant 25 minutes.

❻ Démoulez les muffins, laissez-les refroidir sur une grille avant de déguster.

Muffins pommes flocons d'avoine

15 à 18 pièces 15 min 20 min

---

100 g de farine complète • 50 g de flocons d'avoine • 1 sachet de levure • 100 g de cassonade • 2 pommes • 2 œufs • 10 cl d'huile • 20 g de beurre • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez des moules à muffins.

❷ Mélangez la farine complète, la levure, les flocons d'avoine, la cassonade, une pincée de sel et l'extrait de vanille.

❸ Faites un puits, ajoutez les œufs battus et l'huile.

❹ Pelez les pommes, râpez-les, ajoutez-les au mélange.

❺ Versez la pâte dans les moules, faites cuire pendant 20 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Nonnettes

12 pièces 15 min 40 min

---

250 g de farine • 100 g de farine de seigle • 120 g de miel • 70 g de cassonade • 70 g de beurre + 20 g pour les moules • 10 cl de lait • ½ sachet de levure • 2 œufs + 1 blanc • 1 cuil. à

café de cannelle moulue • 1 clou de girofle • 1 étoile d'anis • ½ cuil. à café de noix de muscade râpée • ½ cuil. à café de gingembre moulu • 100 g de zestes d'orange confits • 4 cuil. à soupe de marmelade d'orange • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez des ramequins individuels.

❷ Détaillez les zestes d'orange en petits morceaux. Faites chauffer le lait avec le miel et la cassonade. Retirez du feu, ajoutez le beurre, mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Laissez refroidir.

❸ Mélangez dans un saladier les deux farines, une bonne pincée de sel, la levure et les épices. Versez le lait en mélangeant constamment, puis ajoutez les œufs battus et enfin les zestes d'orange.

❹ Versez la pâte dans les moules jusqu'au tiers de leur hauteur, ajoutez une cuillerée de marmelade d'oranges, recouvrez de pâte et laissez cuire pendant 40 minutes environ.

❺ Vérifiez la cuisson du pain en plantant la pointe d'un couteau au centre d'un moule ; elle doit ressortir sèche. Démoulez les nonnettes. Mélangez le blanc d'œuf avec le sucre glace, badigeonnez-en le dessus des nonnettes et laissez sécher.

Oursons au miel

4 pièces 15 min 15 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 1 yaourt nature • 3 cuil. à soupe de miel • 40 g de beurre • 3 cuil. à soupe de lait • pépites de chocolat • sel

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Mélangez dans un saladier la levure, la farine et une bonne pincée de sel. Incorporez le beurre en petits morceaux et pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

❸ Ajoutez le miel et le yaourt et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène.

❹ Étalez-la sur une planche farinée sur 1 cm d'épaisseur. Découpez les gâteaux à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'ours. Déposez-les sur la plaque, badigeonnez-les de lait avec un pinceau et enfournez. Laissez-les cuire pendant 15 minutes, collez les pépites de chocolat pour représenter les yeux et la truffe des oursons et laissez refroidir.

Variantes : découpez des sapins, des bottes de Père Noël, ou des bonhommes, décorez de petits morceaux de fruits confits ou de sucre perlé.

Palets au sésame

18 à 24 pièces 10 min 1 h 10 min

---

350 g de farine • 1 sachet de levure • 250 g de sucre en poudre • 300 g de beurre • 5 g de bicarbonate de soude • 150 g de graines de sésame • 1 œuf + 1 jaune • sel. *Pour le décor* : 100 g de graines de sésame

---

❶ Versez le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

❷ Mélangez la farine avec la levure, le bicarbonate, une pincée de sel et les graines de sésame, ajoutez-les à la préparation précédente. Ajoutez l'œuf.

❸ Roulez la pâte en boule, entourez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure.

❹ Préchauffez le four à 15 0 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de

papier cuisson.

❺ Étalez la pâte, découpez des palets avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque.

❻ Battez le jaune d'œuf avec deux cuillerées à soupe d'eau, badigeonnez-en les palets, parsemez de sésame. Faites cuire pendant 10 minutes environ. Laissez refroidir avant de décoller les biscuits du papier.

Palets aux amandes

40 petites pièces 15 min 15 min

---

150 g de farine • 125 g de beurre mou + 20 g pour la plaque • 2 œufs • 125 g de sucre glace • 50 g de poudre d'amandes • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 40 amandes entières mondées

---

❶ Versez le sucre glace dans un saladier, ajoutez le beurre, travaillez à la cuillère jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

❷ Ajoutez les œufs, puis la farine, la poudre d'amandes et la vanille. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

❸ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson beurré.

❹ Déposez des boules de pâte sur la plaque à l'aide d'une poche à douille. Déposez au centre de chaque boule une amande, faites cuire pendant 15 minutes. Décollez les biscuits, laissez-les refroidir.

Palets aux pignons

12 pièces 15 min 15 min

180 g de farine • 30 g de poudre d’amandes • 100 g de beurre mou • 100 g de sucre • 50 g de pignons • sel

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Mélangez dans une terrine la farine, la poudre d’amandes, le sucre et une pincée de sel. Incorporez le beurre coupé en parcelles et pétrissez bien.

❸ Roulez la pâte en un long boudin puis coupez des tranches rondes. Posez sur chaque palet quelques pignons en appuyant pour les faire adhérer à la pâte.

❹ Déposez les palets sur la plaque du four et enfournez. Laissez cuire environ 15 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

Palets bretons

18 biscuits 15 min 2 h 15 min

140 g de farine • ½ sachet de levure • 80 g de sucre • 100 g de beurre demi-sel mou • 2 sachets de sucre vanillé • 2 jaunes d’œufs

❶ Versez le sucre et le sucre vanillé dans un saladier, ajoutez les jaunes d’œufs, fouettez au batteur pour obtenir une crème blanche. Incorporez le beurre en pommade, puis la farine et la levure.

❷ Pétrissez la pâte, façonnez-la en un boudin du diamètre de moules à muffins, recouvrez-la d’un film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 2 heures. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

❸ Découpez la pâte en tronçons de 1 cm d’épaisseur, déposez-les dans les moules à muffins. Enfournez, laissez cuire pendant 15 minutes. Démoulez les palets et laissez-les refroidir sur une grille.

Palets de dame

16 à 20 pièces 15 min 10 min 15 min

---

200 g de farine tamisée • 120 g de sucre en poudre • 150 g de beurre mou • 2 œufs • 2 cuil. à soupe de rhum ambré • 100 g de raisins blonds

---

❶ Mettez les raisins dans un bol, recouvrez-les de rhum, laissez gonfler.

❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❸ Travaillez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez les œufs entiers, la farine, puis les raisins égouttés.

❹ Déposez des petits tas de pâte sur le papier sulfurisé à l'aide de deux cuillères à café, aplatissez-les. Enfournez, faites cuire pendant 10 à 12 minutes. Décollez les palets du papier, déposez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

Palmiers

8 à 12 pièces 5 min 5 min 10 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 75 g de sucre en poudre

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Disposez le rouleau de pâte sur un plan de travail, saupoudrez de sucre en poudre et roulez la pâte de chaque côté vers le milieu.

❸ Mettez au congélateur pendant 5 minutes pour que la pâte durcisse,

puis coupez-la en tranches.

❹ Déposez les palmiers sur la plaque du four et faites-les cuire pendant 10 minutes environ. Les palmiers doivent être juste dorés. Décollez-les et laissez-les refroidir sur une grille.

Palmiers aux épices

8 à 12 pièces 15 min 20 min 10 min

---

2 rouleaux de pâte feuilletée • I cuil. à soupe de cannelle en poudre • 1 cuil. à soupe de gingembre en poudre • 1 cuil. à soupe de graines d'anis • 3 cuil. à soupe de sucre cristallisé • 60 g de beurre

---

❶ Faites fondre le beurre. Mélangez la moitié du beurre fondu avec les épices et une cuillerée à soupe de sucre cristallisé.

❷ Étalez un rouleau de pâte feuilletée sur un plan de travail, badigeonnez-le de beurre aux épices, déposez dessus le second rouleau, badigeonnez-le de beurre également. Roulez deux côtés de la pâte vers le centre, enroulez de papier sulfurisé et placez au congélateur pendant 20 minutes.

❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson. Coupez des rondelles de pâte, placez les palmiers sur la plaque. Badigeonnez-les de beurre fondu, saupoudrez de sucre cristallisé.

❹ Faites cuire pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Petits-beurre

25 pièces 10 min 12 h 10 min

---

500 g de farine • 1 sachet de levure • 200 g de beurre • 200

g de sucre • sel

---

❶ Versez le sucre dans une casserole, ajoutez une bonne pincée de sel, le beurre en parcelles et 12,5 cl d'eau. Portez à ébullition, puis laissez refroidir en mélangeant de temps en temps.

❷ Versez la farine et la levure dans un saladier, mélangez, puis versez la préparation au beurre en fouettant jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

❸ Recouvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer pendant 12 heures.

❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❺ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une Wépaisseur de 3 mm. Découpez des rectangles à l'aide d'un emporte-pièce cannelé, déposez-les sur la plaque. ❻

Enfournez et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil : croquez ces biscuits à toute heure, ou employez-les pour réaliser un gâteau sans cuisson (recettes pages 143 et 146).

Petits kouglofs raisins amandes

12 pièces 15 min 2 h 30 min

---

250 g de farine tamisée • 25 g de sucre en poudre • 12 g de levure de boulanger • 10 cl de lait entier • 2 œufs • 70 g de beurre + 20 g pour les moules • 75 g de raisins secs • 30 g d'amandes effilées • sucre glace • sel

---

❶ Faites tiédir le lait. Faites fondre le beurre. Mettez les raisins dans un bol, couvrez-les d'eau chaude pour les réhydrater.

❷ Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, la levure et une pincée de sel. Versez le lait peu à peu en pétrissant. Ajoutez le beurre fondu puis les œufs, pétrissez la pâte, roulez-la en boule recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 2 heures au minimum au frais.

❸ Égouttez les raisins, séchez-les dans un papier absorbant, ajoutez-les à la pâte.

❹ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez des moules à kouglof individuels, parsemez-les d'amandes effilées, garnissez-les de pâte.

❺ Faites cuire pendant 30 minutes, démoulez, laissez refroidir sur une grille, saupoudrez de sucre glace.

Rochers amandes chocolat

20 pièces 15 min 20 min

---

300 g d'amandes • 300 g de chocolat noir • 100 g de sucre en poudre

---

❶ Versez le sucre en poudre dans une casserole, arrosez avec 60 cl d'eau, portez à ébullition, maintenez pendant 5 minutes. Allumez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Trempez les amandes entières dans le sirop, égouttez-les et disposez-les sur la plaque. Faites griller pendant 15 minutes.

❸ Faites fondre le chocolat au micro-ondes au bain-marie. Plongez les amandes grillées dans le chocolat, mélangez.

❹ Étalez du papier sulfurisé sur une plaque, prélevez des petits tas d'amandes chocolatées, déposez-les sur la plaque pour les laisser durcir.

Rochers coco

12 pièces 15 min 15 min

175 g de noix de coco râpée • 5 cl de lait • 210 g de sucre en poudre • 2 œufs • sel

❶ Faites chauffer le lait.

❷ Mélangez dans un saladier la noix de coco, le sucre en poudre et une pincée de sel. Versez le lait, mélangez bien, puis incorporez les œufs entiers.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Avec une poche à douille, ou deux petites cuillères, déposez des petits tas de pâte sur la plaque. Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes.

❺ Décollez délicatement les rochers, laissez-les refroidir.

Roses aux épices de Noël

12 pièces 20 min 20 min

375 g de farine • 1 sachet de levure • 250 g de beurre + 20 g pour le moule • 175 g de cassonade • 4 œufs • 2 cuil. à café d'épices à pain d'épices • 3 cuil. à soupe de miel • 150 g de sucre cristallisé

❶ Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6). Beurrez des moules en forme de roses.

❷ Faites fondre le beurre.

❸ Mélangez dans un saladier la farine, la levure, la cassonade et les épices. Incorporez les œufs entiers, le miel, puis le beurre fondu.

❹ Versez la pâte dans les moules, faites cuire pendant 20 minutes. Démoulez.

❺ Versez le sucre cristallisé dans une assiette creuse. Roulez les biscuits dans le sucre et laissez-les refroidir avant de déguster.

Roses des sables

12 pièces 5 min

---

200 g de chocolat noir • 75 g de beurre • 100 g de pétales de maïs

---

❶ Cassez le chocolat en petits morceaux.

❷ Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole.

❸ Ajoutez les pétales, mélangez délicatement pour bien les enrober. Répartissez le mélange dans des caissettes en papier.

❹ Laissez refroidir avant de servir.

Variante : décorez éventuellement de vermicelles de couleur.

Sablés à la confiture de lait

18 pièces 10 min 30 min 15 min

---

250 g de farine tamisée • 150 g de beurre • 1 œuf • 6 cl de lait • 50 g de sucre en poudre • 1 pot de confiture de lait • sel

---

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre et une pincée de sel. Mélangez, puis incorporez l'œuf battu, le lait, et enfin le beurre en parcelles. Pétrissez pour obtenir une pâte sableuse.

❷ Roulez-la en boule, recouvrez-la de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

❸ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des sablés avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque. Faites cuire pendant 15 minutes environ.

❺ Laissez refroidir les sablés, décollez-les du papier, tartinez-les de confiture de lait juste avant de servir.

Sablés à la vanille

16 pièces 20 min 2 h 15 min

---

250 g de farine tamisée • 60 g d'amandes en poudre • 150 g de beurre mou • 125 g de sucre glace • 1 pincée de levure • 1 œuf + 1 jaune • 2 gousses de vanille • 20 g de beurre • sel

---

❶ Versez la farine et la levure dans un saladier, creusez un puits, mettez le sucre, une pincée de sel, le beurre en parcelles, les graines des gousses de vanille et la poudre d'amandes.

❷ Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse, incorporez l'œuf et un jaune.

❸ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures.

❹ Allumez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson, beurrez-le.

❺ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez des biscuits avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque, faites cuire pendant 15 minutes.

Sablés amandes coco

24 pièces 15 min 4 h 15 min

---

325 g de farine • 325 g de beurre mou • 75 g d'amandes en poudre • 75 g de noix de coco râpée • 1 œuf • 150 g de sucre glace • sel

---

❶ Travaillez le beurre en pommade, puis incorporez successivement, en mélangeant bien à chaque fois une pincée de sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, la noix de coco, l'œuf battu et la farine. Mélangez pour obtenir une pâte homogène, roulez-la en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 4 heures au frais.

❷ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❸ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des sablés. Déposez-les sur la plaque.

❹ Enfournez, laissez cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Sablés au citron

8 pièces 20 min 30 min 10 min

---

250 g de farine • 1 sachet de levure • 100 g de sucre en poudre • 130 g de beurre • 1 œuf + 1 jaune • 2 citrons non traités • sel

---

❶ Faites fondre le beurre. Râpez le zeste des citrons après les avoir lavés et essuyés.

❷ Versez la farine, la levure, le sucre et une pincée de sel dans un saladier.

❸ Incorporez l'œuf entier et le jaune, le beurre fondu et le zeste des citrons.

❹ Pétrissez bien, roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes au frais.

❺ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❻ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, découpez des sablés avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque et faites cuire pendant 10 minutes environ. Laissez refroidir avant de déguster.

Sablés au chocolat et à l'orange

4 à 8 pièces 10 min 1 h 15 min

---

100 g de farine • 65 g de beurre mou • 40 g de cassonade • 2 cuil. à soupe de cacao non sucré • ½ orange non traitée • 1 jaune d'œuf • 3 cuil. à soupe de lait • sel

---

❶ Prélevez le zeste de la demi-orange avec un couteau économe.

❷ Mixez le beurre mou avec la farine, la cassonade, le cacao, le lait, le zeste d'orange, le jaune d'œuf et une pincée de sel. Laissez la pâte reposer au frais pendant 1 heure.

❸ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte et découpez des ronds avec un emporte-pièce ou un verre retourné. Disposez-les sur la plaque. Enfournez et laissez cuire 10 à 15 minutes. Laissez refroidir.

Sablés châtaigne et chocolat noir

4 à 8 pièces 10 min 2 h 25 min

---

150 g de farine de blé • 150 g de farine de châtaigne • 150 g de beurre mou + 20 g pour la plaque • 50 g de sucre glace • 2 œufs • 30 g de cacao non sucré

---

❶ Fouettez énergiquement le beurre avec le sucre glace dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

❷ Incorporez successivement les œufs entiers, les farines et le cacao. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

❸ Recouvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

❹ Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

❺ Étalez la pâte au rouleau et découpez des sablés avec un emporte-pièce.

❻ Posez les sablés sur le papier sulfurisé et faites cuire pendant 20 à 25 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir avant de déguster.

Nos conseils : dégustez ces sablés avec le café, ou encore utilisez la pâte pour confectionner une tarte aux poires (recette page 148).

Sablés aux pavot, gingembre et muscade

16 à 20 pièces 10 min 2 h 10 min

---

250 g de farine tamisée • ½ sachet de levure • 125 g de beurre • 80 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 œuf • 3 cuil. à soupe de graines de pavot • 1 cuil. à café de gingembre en poudre • sel, noix de muscade

---

❶ Versez dans un saladier la farine, la levure, le sucre en poudre, le

sucre vanillé, les graines de pavot, le gingembre, une pincée de sel et une grosse pincée de noix de muscade râpée. Mélangez.

❷ Ajoutez le beurre en parcelles, pétrissez du bout des doigts, puis incorporez l'œuf entier. Pétrissez encore, formez une boule, recouvrez-la de film alimentaire et placez-la au frais pour 2 heures.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Découpez des sablés avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque, faites cuire pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Sablés au thé

16 à 20 pièces 15 min 1 h 10 min

---

250 g de farine • 1 œuf + 1 jaune • 125 g de beurre • 75 g de sucre glace • 2 cuil. à soupe de feuilles de thé. *Pour le décor* : 1 cuil. à soupe de sucre cristallisé • 1 cuil. à soupe de feuilles de thé

---

❶ Versez le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre, travaillez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

❷ Mixez les feuilles de thé, ajoutez-les à la pâte, ainsi qu'un œuf et la farine.

❸ Roulez la pâte en boule, entourez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 1 heure au frais.

❹ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❺ Étalez la pâte, découpez des sablés avec un emporte-pièce. Fouettez le jaune d'œuf avec deux cuillerées à soupe d'eau. Badigeonnez-en les sablés, saupoudrez d'un peu de sucre cristallisé et de feuilles de thé.

❻ Enfournez, laissez cuire pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de décoller les sablés du papier.

Notre conseil : choisissez du thé Earl Grey de préférence.

Sablés aux amandes

8 pièces 10 min 15 min

---

100 g d'amandes en poudre • 100 g de sucre • 2 œufs • 20 g de beurre

---

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four d'un papier sulfurisé, beurrez-le légèrement.

❷ Mélangez dans une terrine les œufs entiers avec les amandes en poudre et le sucre. Étalez cette pâte au rouleau. Découpez la pâte avec un verre retourné ou un emporte-pièce.

❸ Déposez les sablés sur la plaque et faites cuire 15 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir.

Sablés aux noix

10 à 16 pièces 10 min 30 min 8 min

---

250 g de farine tamisée • 125 g de cerneaux de noix • 125 g de beurre mou • 125 g de sucre en poudre • 1 œuf • sel

---

❶ Concassez grossièrement les cerneaux de noix.

❷ Versez le sucre dans un saladier, ajoutez l'œuf entier, mélangez jusqu'à ce que la préparation mousse, puis incorporez la farine, une pincée de sel et les noix. Ajoutez enfin le beurre en parcelles.

❸ Pétrissez pour obtenir une pâte homogène, en ajoutant une ou deux cuillerées à soupe d'eau si nécessaire. Roulez la pâte en boule, entourez-la de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❺ Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez-la avec un emporte-pièce, déposez les sablés sur la plaque du four et faites cuire pendant 8 minutes environ. Laissez refroidir avant de déguster.

Sablés aux noix de pécan

12 à 16 pièces 20 min 10 min

---

400 g de farine • 1 sachet de levure • 2 œufs • 250 g de beurre • 150 g de sucre glace • 200 g de noix de pécan • sel

---

❶ Fouettez le beurre avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

❷ Ajoutez successivement les œufs, la farine, une pincée de sel et la levure. Mélangez bien, puis roulez la pâte en un long boudin, coupez-le en tronçons de 4 cm de long.

❸ Hachez grossièrement les noix de pécan, roulez les tronçons de pâte dans les noix.

❹ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson. Déposez les tronçons de pâte dessus.

❺ Faites cuire pendant 10 minutes, laissez refroidir et décollez les biscuits du papier.

Variante : réalisez cette recette avec des noisettes concassées.

Sablés bicolores

12 pièces 20 min 2 h 15 min

---

250 g de farine • 70 g de sucre en poudre • 1 sachet de levure • 2 sachets de sucre vanillé • 150 g de beurre mou • 30 g de cacao non sucré • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • sel

---

❶ Versez la farine et la levure dans un saladier. Formez un puits, versez au centre le sucre et le sucre vanillé, une bonne pincée de sel, l'eau de fleur d'oranger et le beurre en parcelles. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse.

❷ Partagez la pâte en deux parties.Ajoutez à l'une d'elles le cacao. Roulez les pâtes en deux boules, recouvrez-les de film alimentaire et laissez reposer pendant 2 heures.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Sur un plan de travail fariné, étalez le pâton au chocolat sur une épaisseur de 2 mm. Étalez l'autre pâton de la même façon. Superposez-les. Roulez les pâtons en un boudin, coupez-le en tranches.

❺ Déposez les biscuits sur la plaque du four, faites cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Sablés bretons au beurre demi-sel

12 pièces 10 min 1 h 10 min

---

200 g de farine • 125 g de sucre • 125 g de beurre demi-sel • 1 œuf entier + 1 jaune • 1 sachet de sucre vanillé • ½ sachet de levure chimique

---

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre, le sucre vanillé et la levure. Mélangez bien puis incorporez le beurre coupé en petits morceaux en pétrissant du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Ajoutez l'œuf entier en continuant à pétrir.

❷ Roulez la pâte en boule, entourez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Farinez un plan de travail, étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm et découpez des sablés avec un emporte-pièce ou un petit verre retourné. Dessinez un quadrillage sur les sablés à l'aide des dents d'une fourchette.

❹ Déposez les sablés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Battez le jaune d'œuf à la fourchette avec une cuillerée à soupe d'eau. Badigeonnez-en les sablés. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes en surveillant la couleur. Si les sablés brunissent trop vite, baissez le thermostat. Laissez refroidir avant de déguster.

Sablés chocolat à la crème de coco

8 à 12 pièces 20 min 30 min 10 min

---

250 g de farine • 100 g de sucre glace • 25 g de cacao non sucré • 200 g de beurre mou • 2 jaunes d'œufs • sel. *Pour la crème* : 30 g de sucre en poudre • 10 g de farine • 25 g de noix de coco râpée • 12 cl de lait • 2 jaunes d' œuf

---

❶ Versez dans un saladier la farine, le sucre glace, le cacao et une pincée de sel. Mélangez, puis ajoutez le beurre en parcelles. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse, puis incorporez les jaunes d'œufs.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la de film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes au frais.

❸ Pendant ce temps, portez le lait à ébullition. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse,

ajoutez la farine et la noix de coco, arrosez de lait peu à peu en fouettant. Versez la préparation dans la casserole, faites épaissir à feu doux, laissez refroidir.

❹ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❺ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 2 mm. Découpez un nombre pair de sablés avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque.

❻ Faites cuire les sablés pendant 5 à 8 minutes. Décollez-les du papier, laissez-les refroidir.

❼ Recouvrez la base des sablés de crème de coco, réunissez-les deux par deux.

Sablés danois

30 pièces 15 min 15 min 10 min

---

375 g de farine • 285 g de sucre • 1 œuf • 250 g de beurre • 100 g d'amandes

---

❶ Hachez les amandes. Mélangez dans un saladier l'œuf avec le sucre, puis ajoutez le beurre ramolli, la farine et les amandes.

❷ Pétrissez la pâte pour qu'elle soit homogène, façonnez-la en un long rouleau, enveloppez-la d'un film étirable et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.

❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Garnissez la plaque du four de papier sulfurisé. Découpez le rouleau de pâte en rondelles, déposez-les sur la plaque.

❹ Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes. Décollez les sablés, laissez-les refroidir sur une grille.

Sablés noisettes et chocolat

12 à 18 pièces 20 min 2 h 15 min

---

250 g de farine • 2 cuil. à soupe de cacao non sucré • 100 g de sucre glace • ½ sachet de levure • 50 g de noisettes concassées • 125 g de beurre mou • 1 œuf • sel. *Pour la crème* : 125 g de chocolat à 70 % • 50 g de beurre • 2 jaunes d'œufs. Pour *le décor* : 30 g de noisettes concassées

---

❶ Versez la farine, le cacao, la levure, le sucre glace et les noisettes concassées dans un saladier, mélangez, puis incorporez le beurre et l'œuf ainsi qu'une pincée de sel. Pétrissez bien.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 2 heures.

❸ Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6). Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail, découpez des disques, disposez-les sur la plaque. Faites cuire pendant 15 minutes.

❺ Faites fondre le chocolat avec le beurre, laissez tiédir, ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez bien.

❻ Versez les noisettes concassées dans une assiette creuse. Décollez les biscuits du papier cuisson, tartinez-les de crème au chocolat, retirez le surplus avec la lame d'un couteau, assemblez-les deux par deux, roulez le bord des biscuits dans les noisettes concassées.

Sablés viennois

30 pièces 15 min 20 min

---

200 g de beurre mou • 75 g de sucre glace + 20 g pour le décor • 1 blanc d'œuf • 225 g de farine • 1 pincée de vanille

en poudre • sel

---

❶ Travaillez le beurre en pommade dans un saladier avec une pincée de sel et une pincée de vanille.

❷ Incorporez successivement en mélangeant à chaque fois le sucre glace et le blanc d'œuf, puis la farine.

❸ Allumez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ À l'aide d'une poche à douille, formez des serpentins en forme de Z sur la plaque. Enfournez, laissez cuire pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir les sablés, saupoudrez-les d'un peu de sucre glace.

Sacristains

20 pièces 10 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire • 40 g de noix hachées • 40 g de sucre cristallisé • 1 jaune d'œuf

---

❶ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❷ Farinez légèrement un plan de travail, déposez la pâte. Battez le jaune d'œuf avec deux cuillerées à soupe d'eau, badigeonnez-en la surface de la pâte. Saupoudrez de la moitié des noix hachées et de la moitié du sucre cristallisé. Appuyez pour bien les faire adhérer.

❸ Retournez la pâte, renouvelez l'opération. Découpez la pâte en bandes de 3 cm de large et 20 cm de long. Torsadez-les.

❹ Déposez les torsades sur la plaque du four et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Sapins de Noël à l'anis

12 pièces 15 min 1 h 20 min

250 g de farine tamisée • 50 g de sucre en poudre • 100 g de beurre mou • 4 cuil. à soupe de graines d'anis

❶ Versez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre en parcelles, le sucre, pétrissez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire, laissez reposer pendant 1 heure.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, découpez des sapins avec un emporte-pièce, saupoudrez-les de graines d'anis.

❺ Déposez les biscuits sur la plaque, faites cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de décoller du papier.

Shortbread

12 pièces 25 min 15 min 30 min

300 g de farine • 200 g de beurre demi-sel mou + 20 g pour la plaque • 100 g de sucre en poudre

❶ Versez la farine et le sucre dans un saladier, incorporez le beurre en parcelles, pétrissez pendant 15 minutes.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 15 minutes au frais.

❸ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le.

❹ Étalez la pâte sur 1 mm d'épaisseur, découpez des biscuits avec un

emporte-pièce. Déposez-les sur la plaque.

❺ Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Laissez refroidir.

Spéculoos

30 pièces 20 min 1 h 20 min

---

200 g de farine • 125 g de vergeoise • 100 g de beurre • ½ sachet de levure • 1 cuil. à soupe d'épices à spéculoos • sel

---

❶ Versez la farine dans un saladier, mélangez avec les épices, la levure et une pincée de sel. Ajoutez la vergeoise, mélangez.

❷ Faites fondre le beurre, incorporez-le, ajoutez quelques cuillerées à soupe d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte lisse. Recouvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure au frais.

❸ Allumez le four à 160 °C (th. 5-6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ sur un plan de travail fariné. Découpez des biscuits avec un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque.

❺ Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Nos conseils : si vous ne trouvez pas dans le commerce des épices à spéculoos, vous pouvez mélanger de la cannelle, du gingembre, de la noix de muscade râpée et des clous de girofle écrasés. Les spéculoos permettent de préparer d'excellents desserts (quelques recettes pages 137, 141, 145, 146, 147 et 149).

Spritz aux fruits confits

12-24 biscuits 15 min 30 min 15 min

---

250 g de farine tamisée • 130 g de beurre mou • 100 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé • 6 cuil. à soupe de lait • 1 pincée de levure • 50 g de fruits confits • sel

---

❶ Travaillez le beurre dans un saladier avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le lait, puis la farine, la levure et une pincée de sel.

❷ Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

❸ À l'aide d'une poche à douille cannelée, déposez des petits anneaux de pâte sur la plaque. Laissez reposer pendant 30 minutes.

❹ Coupez les fruits confits en dés, déposez un morceau sur chaque biscuit.

❺ Allumez le four à 180 °C (th. 6). Faites cuire les biscuits pendant 15 minutes. Laissez refroidir avant de décoller du papier.

Toutes petites allumettes

25 pièces 20 min 1 h 8 min

---

250 g de farine • 100 g de sucre • 125 g de beurre • 2 jaunes d'œufs • 2 cuil. à soupe de lait • 100 g de chocolat noir • sel

---

❶ Versez la farine, une pincée de sel et le sucre dans un saladier, ajoutez le beurre en parcelles, pétrissez pour obtenir une pâte sableuse, puis incorporez un jaune d'œuf.

❷ Roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

❸ Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❹ Étalez la pâte sur une planche légèrement farinée. Découpez des petites allumettes dans la pâte.

❺ Battez le jaune d' œuf restant avec le lait, badigeonnez les allumettes.

❻ Faites cuire pendant 8 minutes. Laissez refroidir, puis décollez les allumettes avec précaution du papier.

❼ Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Trempez une extrémité des allumettes dans le chocolat, laissez sécher.

Tuiles à l'orange

12 pièces 15 min 6 min

---

75 g de farine • 75 g de poudre d'amandes • 75 g de beurre • 1 orange non traitée • 200 g de sucre

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Faites fondre le beurre en prenant soin qu'il ne colore pas.

❸ Prélevez le zeste d'orange avec un couteau économe, râpez-le. Pressez le fruit.

❹ Mélangez le sucre, les amandes, la farine, le zeste et le jus d'orange et le beurre fondu.

❺ Versez la pâte sur la plaque avec une cuillère à soupe en formant des petits cercles, étalez-les. Faites cuire 6 minutes environ, retirez-les avec une spatule et disposez-les sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille pour leur donner leur forme. Retirez-les dès qu'elles ont durci.

Tuiles aux amandes

4 10 min 10 min

2 blancs d'œufs • 100 g de sucre • 30 g de beurre + 10 g pour la plaque • 30 g de farine • 50 g d'amandes effilées • sel

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé, beurrez-le légèrement.

❷ Faites fondre le beurre dans une casserole, réservez.

❸ Battez les blancs d'œufs à la fourchette avec le sucre et une pincée de sel puis incorporez la farine et le beurre fondu.

❹ Prélevez un peu de pâte avec une petite cuillère, déposez-la sur la plaque et étalez-la. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Parsemez les tuiles d'amandes effilées. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes.

❺ Sortez la plaque du four, décollez les tuiles délicatement et placez-les à califourchon sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille vide. Laissez-les refroidir ainsi, puis décollez-les avec précaution pour ne pas les briser.

Whoopies chocolat vanille

12 pièces 20 min 15 min

250 g de farine • 1 sachet de levure • 125 g de sucre en poudre • 100 g de beurre mou • 1 œuf • 1 yaourt velouté nature • 80 g de cacao non sucré • sel. *Pour la crème* : 250 g de mascarpone • 50 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de vanille en poudre. *Pour le décor* : sucre glace

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Fouettez le sucre avec le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez l'œuf, la farine, la levure, le cacao et une pincée de sel. Ajoutez enfin le yaourt.

❸ Déposez des petits tas de pâte sur la plaque du four avec une poche à douille. Faites cuire pendant 12 à à 15 minutes. Laissez refroidir.

❹ Fouettez le mascarpone avec la vanille en poudre et le sucre glace. Lorsque les biscuits sont froids, garnissez-les de crème et collez-les deux par deux. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Whoopies vanille framboise

12 pièces 20 min 15 min

---

250 g de farine • 1 sachet de levure • 125 g de sucre en poudre • 100 g de beurre mou • 1 œuf • 1 yaourt velouté nature • 1 cuil. à café de vanille en poudre • sel. *Pour la crème* : 250 g de mascarpone • 50 g de sucre glace • 125 g de framboises. *Pour le décor* : sucre glace

---

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).Tapissez la plaque du four de papier cuisson.

❷ Fouettez le sucre avec le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez l'œuf, la farine, la levure, la vanille et une pincée de sel. Ajoutez enfin le yaourt.

❸ Déposez des petits tas de pâte sur la plaque du four avec une poche à douille. Faites cuire pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir.

❹ Mixez le mascarpone avec le sucre glace et les framboises. Lorsque les biscuits sont froids, garnissez-les de crème et collez-les deux par deux. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

GOURMANDISES AUX BISCUITS

•

Cake aux spéculoos

4 à 6 | 20 min | 45 min

---

100 g de farine • 100 g de spéculoos (recette page 128) • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 2 œufs • 30 g de sucre • 1 sachet de levure

---

❶ Mixez les spéculoos pour obtenir une poudre fine.

❷ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake.

❸ Versez le sucre dans un saladier, fouettez-le avec le beurre ramolli, incorporez la farine, la levure et les spéculoos.

❹ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme. Incorporez les jaunes à la pâte, puis les blancs.

❺ Versez la pâte dans le moule, faites cuire pendant 45 minutes. Démoulez et laissez refroidir.

Charlotte au chocolat

4 à 6 | 25 min | 5 min | 12 h

---

24 biscuits à la cuiller (recette page 39) • 200 g de chocolat noir • 20 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 œufs • 4 feuilles de gélatine • 50 g de sucre en poudre

---

❶ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

❷ Faites fondre le chocolat avec le beurre, lissez avec une spatule et ajoutez les feuilles de gélatine égouttées.

❸ Versez 10 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir.

❹ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes à la préparation au chocolat.

❺ Montez deux blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au chocolat.

❻ Beurrez un moule à charlotte. Trempez rapidement les biscuits dans le sirop et tapissez-en le fond et les côtés du moule, en plaçant le côté plat vers l'intérieur. Versez la préparation au chocolat dans le moule, puis recouvrez-la de biscuits humectés.

❼ Mettez un poids sur le moule, placez-le au réfrigérateur pendant 12 heures. Au moment de servir, démoulez la charlotte sur un plat.

Nos conseils : vous pouvez ajouter au sirop dans lequel vous trempez les biscuits une cuillerée à soupe de rhum ou de Grand Marnier. Servez avec une crème anglaise à la vanille.

Charlotte aux fraises

4 15 min 2 min 12 h

16 biscuits roses de Reims (recette page 50) • 500 g de fraises • 100 g de sucre • 25 cl de crème liquide très froide • 4 feuilles de gélatine • 1 citron

❶ Pressez le citron. Lavez rapidement les fraises puis équeutez-les. Réservez-en une dizaine pour le décor. Mixez les fraises avec le jus de citron et 75 g de sucre.

❷ Préparez un sirop en faisant fondre le sucre restant dans 40 cl d'eau. Laissez refroidir.

❸ Placez au fond d'un moule à charlotte un rond de papier sulfurisé que vous aurez découpé à ses dimensions. Tapissez le fond du moule de biscuits en prenant soin de les tailler en pointe à une de leurs extrémités ; disposez-les en rosace, en plaçant l'extrémité pointue au centre du moule. Badigeonnez les biscuits de sirop. Déposez ensuite les biscuits le long des parois, côté bombé vers l'extérieur et badigeonnez-les de sirop au fur et à mesure.

❹ Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, essorez-les puis faites-les fondre dans une casserole avec quelques cuillerées à soupe de coulis de fraises.Versez sur le reste de coulis.

❺ Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur, incorporez-la délicatement au coulis de fraises. Versez un tiers de cette préparation dans le moule. Recouvrez de biscuits en rosace imbibés de sirop, versez un second tiers de crème, puis à nouveau des biscuits et enfin terminez par le reste de crème.

❻ Recouvrez le moule de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 12 heures.

❼ Démoulez au moment de servir, et décorez le dessus et le tour de la charlotte avec les fraises réservées.

Notre conseil : servez ce gâteau avec un coulis de fruits rouges réalisé en mixant 200 g de fraises et framboises avec 30 g de sucre et quelques gouttes de jus de citron.

Crumble aux pommes et aux spéculoos

4 à 6 | 15 min | 40 min

---

4 pommes • 200 g de spéculoos (recette page 128) • 150 g de beurre + 20 g pour les ramequins • 30 g de cassonade • 1 cuil. à café de cannelle moulue

❶ Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez quatre ramequins allant au four.

❷ Pelez les pommes, coupez-les en dés. Répartissez-les dans les ramequins. Saupoudrez de cannelle.

❸ Mixez les spéculoos, mélangez-les avec la cassonade et le beurre en parcelles pour obtenir une pâte sableuse. Répartissez ce « sable » sur les fruits.

❹ Enfournez et laissez cuire environ 40 minutes.Vérifiez la cuisson des pommes avec la pointe d'un couteau.

Gâteau au café

4 à 6 10 min 12 h

300 g de biscuits à la cuiller (recette page 39) • 200 g de beurre mou • 150 g de sucre en poudre • 3 jaunes d'œufs • 1 tasse de café serré

❶ Mixez les biscuits à la cuiller pour les réduire en poudre.

❷ Mélangez dans un saladier la poudre de biscuits, le sucre, les jaunes d'œufs, le beurre et le café.

❸ Tapissez un moule de film alimentaire, versez la préparation dans le moule, lissez avec la lame d'un couteau. Placez au réfrigérateur pour 12 heures au minimum. Démoulez sur un plat pour servir.

Notre conseil : recouvrez le gâteau de chocolat fondu chaud au moment de servir.

Gâteau aux petits-beurre

4 à 6 | 20 min | 1 h

24 petits-beurre (recette page 103) • 2 cuil. à café de café soluble • 1 cuil. à soupe de sucre en poudre. *Pour la crème* : 100 g de beurre mou • 75 g de sucre glace • 1 jaune d'œuf • 2 cuil. à soupe de cacao non sucré. *Pour le décor* : 4 cuil. à soupe de cacao non sucré

❶ Mélangez le jaune d'œuf, le cacao non sucré et le sucre glace avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une crème, puis incorporez le beurre peu à peu. Réservez.

❷ Préparez un café fort en versant un peu d'eau chaude sur le café soluble. Ajoutez la cuillerée de sucre en poudre, mélangez pour la faire dissoudre. Versez le café dans une assiette creuse.

❸ Trempez rapidement six biscuits dans le café et posez-les côte à côte deux par deux sur le plat de service pour obtenir un gâteau rectangulaire, ou trois par trois si vous préférez un gâteau carré.

❹ Tartinez les biscuits d'un peu de crème au beurre, recouvrez avec six biscuits humectés, puis renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Mettez au frais.

❺ Au moment de servir, saupoudrez de cacao non sucré.

Gâteau chocolat et langues de chat

4 à 6 | 10 min | 30 min

10 langues de chat • 3 œufs • 1 00 g de sucre • 125 g de farine • 1 sachet de levure • 40 g de beurre + 20 g pour le moule • 2 cuil. à soupe de cacao non sucré

❶ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué.

❷ Battez les œufs entiers avec la farine, le sucre, le cacao et la levure. Faites fondre le beurre, incorporez-le au mélange.

❸ Émiettez les langues de chat, ajoutez-les.

❹ Versez la préparation dans le moule, faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez, laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : ce gâteau est idéal pour employer des langues de chat brisées.

Œufs au lait, miettes de spéculoos

4 15 min 30 min

---

5 œufs • 30 cl de lait • 8 spéculoos (recette page 128) • 1 pincée de cassonade • 1 pincée de cannelle

---

❶ Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Préparez un bain-marie.

❷ Émiettez les spéculoos. Portez le lait à ébullition avec la cassonade et la cannelle.

❸ Fouettez les œufs dans un saladier, arrosez de lait peu à peu sans cesser de fouetter.

❹ Répartissez la préparation dans quatre ramequins, mettez-les dans le bain-marie et laissez cuire pendant 25 minutes.

❺ Déposez les ramequins dans des assiettes à dessert, laissez-les tiédir, puis saupoudrez de spéculoos émiettés.

Pâte à tartiner aux spéculoos

1 pot 10 min 3 h

250 g de spéculoos (recette page 128) • 30 cl de lait concentré non sucré • 1 cuil. à soupe de miel • ½ cuil. à café de cannelle

❶ Mixez les biscuits, ajoutez le lait, le miel et la cannelle, mixez à nouveau.

❷ Versez la pâte dans un pot en verre, placez au frais pendant 3 heures au minimum avant de déguster.

Notre conseil : servez avec des crêpes ou des sablés.

Pavé chocolat aux petits-beurre

4 à 6 15 min 12 h

200 g de petits-beurre • 300 g de beurre • 200 g de chocolat noir • 2 jaunes d'œufs • 1 50 g de sucre en poudre

❶ Émiettez grossièrement les petits-beurre.

❷ Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes, incorporez le sucre en poudre et les jaunes d'œufs, puis les biscuits.

❸ Tapissez un petit moule à cake de film alimentaire, versez la préparation dedans, égalisez avec la lame d'un couteau. Placez au réfrigérateur pendant 12 heures. Démoulez délicatement sur le plat de service. Servez bien frais.

Variantes : vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant un peu de café lyophilisé dans le chocolat, ou encore y inclure des noisettes concassées ou des zestes d'orange confits. Remplacez les petits-beurre par des spéculoos.

Petits pots de crème brûlée aux spéculoos

4 20 min 50 min

---

100 g de spéculoos (recette page 128) • 2 œufs + 3 jaunes • 20 g de cassonade • 30 cl de lait • 15 cl de crème liquide • ½ cuil. à café de cannelle moulue

---

❶ Mixez très finement les spéculoos pour les réduire en poudre. Fouettez dans une casserole la cassonade avec les œufs entiers et les jaunes.

❷ Portez à ébullition le lait et la crème avec la cannelle et les biscuits mixés, versez sur le mélange de cassonade et d'œufs en fouettant. Filtrez la préparation.

❸ Allumez le four à 90 °C (th. 3). Versez la crème dans quatre ramequins, déposez-les dans un plat allant au four.

❹ Faites cuire pendant 45 minutes, retirez du four, laissez refroidir.

❺ Au moment de servir, passez les pots au chalumeau, ou passez-les sous le gril du four pendant 5 minutes. Servez aussitôt.

Tarte sablée chocolat poires

4 20 min 30 min

---

1 fond de pâte sablée au chocolat (recette page 114) • 5 poires • 20 cl de crème fraîche liquide • 200 g de poudre d'amandes • 70 g de sucre en poudre • 1 jaune d'œuf • 20 g de beurre

---

❶ Beurrez un moule à tarte, garnissez-le de pâte sablée. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

❷ Pelez les poires, coupez-les en lamelles.

❸ Mélangez dans un bol la crème, le jaune d'œuf, le sucre et la poudre d'amandes.Versez cette crème sur la pâte, recouvrez de lamelles de poire.

❹ Faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur une grille. Dégustez tiède ou froid.

Tiramisu aux spéculoos

4 20 min 15 min

---

150 g de spéculoos (recette page 128) • 6 pommes • 250 g de mascarpone • 4 jaunes d'œufs • 80 g de sucre en poudre • 3 cuil. à soupe de miel • 50 g de beure • 1 cuil. à soupe de cannelle moulue

---

❶ Épluchez les pommes et coupez-les en dés.

❷ Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez les dés de pomme, faites-les cuire pendant 10 minutes, arrosez-les de miel, poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Réservez.

❸ Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, fouettez pour obtenir une crème homogène.

❹ Émiettez grossièrement les spéculoos.

❺Dans quatre verrines, placez successivement une couche de spéculoos, une couche de pommes, une couche de crème, une couche de spéculoos et saupoudrez de cannelle. Servez frais.

Vacherins aux fraises

4 15 min

---

4 meringues aux amandes (recette page 90) • 25 g de crème liquide très froide • 30 g de sucre glace • 400 g de fraises • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées

---

❶ Placez un saladier au réfrigérateur plusieurs heures à l'avance.

❷ Lavez rapidement les fraises, équeutez-les et réservez-les sur un papier absorbant.

❸ Fouettez la crème liquide bien froide au batteur en incorporant peu à peu le sucre glace.

❹ Faites griller les amandes dans une poêle à revêtement antiadhésif.

❺ Écrasez grossièrement les meringues entre vos doigts. Disposez au fond de quatre verres quelques brisures de meringue, un peu de crème fouettée et quelques fraises. Renouvelez l'opération en terminant par les fraises, saupoudrez d'amandes effilées. Placez au frais en attendant de servir.

Vacherins express au café

4 1 5 min

---

4 meringues aux amandes (recette page 90) • 1 litre de crème glacée au café • 25 g de crème liquide très froide • 30 g de sucre glace • grains de café à la liqueur

---

❶ Placez un saladier au réfrigérateur plusieurs heures à l'avance.

❷ Fouettez la crème liquide bien froide au batteur en incorporant peu à peu le sucre glace.

❸ Écrasez grossièrement les meringues entre vos doigts. Disposez au fond de quatre verres quelques brisures de meringue, un peu de crème glacée. Renouvelez l'opération en terminant par la crème Chantilly. Placez au frais. Au moment de servir, parsemez de grains de café à la

liqueur.

Verrines en rose

4 15 min

---

12 biscuits roses de Reims • 300 g de ricotta • 2 yaourts veloutés nature • 3 cuil. à soupe de miel • 300 g de framboises

---

❶ Fouettez les yaourts avec la ricotta et le miel.

❷ Concassez les biscuits en poudre.

❸ Disposez dans quatre verres de la crème de yaourt, des biscuits concassés et des framboises. Renouvelez l'opération en terminant par des framboises. Servez très frais.

Variante : remplacez les framboises par des petites fraises mara des bois.

INDEX DES RECETTES

Biscuits salés
Allumettes au gouda et au cumin
Bâtonnets à l'ail et au basilic
Biscuits à la tapenade
Biscuits aux lardons, parmesan et tomates confites
Biscuits aux oignons frits
Biscuits aux olives et au parmesan
Biscuits parmesan paprika
Bretzels
Cookies chèvre et noisettes
Cookies chorizo et tomates confites
Cookies roquefort et noix
Crackers au comté
Feuilles à la fleur de sel
Financiers au gruyère et aux noisettes
Gâteaux salés au sésame
Gressins au sésame
Madeleines à la truffe, aux noisettes et au parmesan
Palmiers au cumin
Palmiers aux anchois et aux herbes de Provence
Petits kouglofs munster et cumin
Sablés à la tête de moine
Sablés au parmesan
Sablés aux graines de fenouil
Sapins salés, sésame et pavot
Torsades aux tomates confites et aux graines de pavot
Triangles au thym et au fromage

Biscuits sucrés
Allumettes au sucre cristallisé
Barres chocolatées
Barres au muesli
Biscuits glacés à la cannelle
Biscuits à la cuiller
Biscuits à l'anis
Biscuits amandes coco
Biscuits amandes et citron, glaçage à la fleur d'oranger

Biscuits au beurre demi-sel et aux amandes
Biscuits au chocolat et aux noix
Biscuits au gingembre
Biscuits au safran
Biscuits aux épices et au rhum
Biscuits aux flocons d'avoine
Biscuits noisette fourrés café chocolat
Biscuits roses de Reims
Brownies noix chocolat
Cannelés
Canistrelli toscans
Cantuccini napolitains
Cigarettes russes
Cookies aux noisettes
Cookies aux noix et pépites de chocolat
Cookies chocolat coco
Cookies noisettes et orange
Crackers de pain d'épices
Craquants aux noisettes
Croquants aux amandes
Croquants aux noix
Croquants du Cantal
Croquets à la fleur d'oranger
Délices au caramel de beurre salé
Demi-lunes vanille orange
Dents de loup au citron
Étoiles épices et chocolat
Diamants au chocolat
Fers à cheval au chocolat
Feuilletés danois
Financiers
Financiers au chocolat
Financiers aux fruits rouges
Florentins
Galettes à l'orange
Galettes nantaises
Langues de chat
Leckerlis
Lunettes à la gelée de groseilles
Macarons de Nancy
Macarons framboise
Macarons tout chocolat
Madeleines à l'orange
Madeleines au thé matcha
Madeleines chocolat

Madeleines tradition
Meringues aux amandes
Muffins noisettes chocolat
Muffins pommes flocons d'avoine
Nonnettes
Oursons au miel
Palets au sésame
Palets aux amandes
Palets aux pignons
Palets bretons
Palets de dame
Palmiers
Palmiers aux épices
Petits-beurre
Petits kouglofs raisins amandes
Rochers amandes chocolat
Rochers coco
Roses aux épices de Noël
Roses des sables
Sablés à la confiture de lait
Sablés à la vanille
Sablés amandes coco
Sablés au citron
Sablés au chocolat et à l'orange
Sablés châtaigne et chocolat noir
Sablés aux pavot, gingembre et muscade
Sablés au thé
Sablés aux amandes
Sablés aux noix
Sablés aux noix de pécan
Sablés bicolores
Sablés bretons au beurre demi-sel
Sablés chocolat à la crème de coco
Sablés danois
Sablés noisettes et chocolat
Sablés viennois
Sacristains
Sapins de Noël à l'anis
Shortbread
Spéculoos
Spritz aux fruits confits
Toutes petites allumettes
Tuiles à l'orange
Tuiles aux amandes
Whoopies chocolat vanille

Whoopies vanille framboise

Gourmandises aux biscuits
Cake aux spéculoos
Charlotte au chocolat
Charlotte aux fraises
Crumble aux pommes et aux spéculoos
Gâteau au café
Gâteau aux petits-beurre
Gâteau chocolat et langues de chat
Œufs au lait, miettes de spéculoos
Pâte à tartiner aux spéculoos
Pavé chocolat aux petits-beurre
Petits pots de crème brûlée aux spéculoos
Tarte sablée chocolat poires
Tiramisu aux spéculoos
Vacherins aux fraises
Vacherins express au café
Verrines en rose

Dans la collection **Le petit livre de** vous trouverez également les thématiques suivantes :

Le petit livre de Cuisine
Le petit livre de Culture générale
Le petit livre de Insolites
Le petit livre de Tourisme
Le petit livre de Langues
Le petit livre de Humour

Pour consulter notre catalogue et
découvrir les dernières nouveautés,
rendez-vous sur www.editionsfirst.fr !